








# Weekmenu

2/12/2019

tot

6/12/2019

	<b>MAANDAG</b> 2/12/2019	<b>DINSDAG</b> 3/12/2019	<b>DONDERDAG</b> 5/12/2019	<b>VRIJDAG</b> 6/12/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Groentensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 48 kcal 201 kJ	<b>Spinazieroomsoep</b> Selderij,Eieren 47 kcal 197 kJ	 <b>Toscaansesoep</b> Selderij,Eieren,Soja 45 kcal 210 kJ	 <b>Courgettesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 7 kcal 187 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Steakburger</b> Natuuraardappelen Vleesjus Wortelen met tijm Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 387 kcal 1625 kJ	 <b>Rijst</b> Vegetarische Quornschotel met Peterseliewortel en champignons Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 176 kcal 734 kJ	 <b>Braadworst</b> Natuuraardappelen Vleesjus Rode kool met appel Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 418 kcal 1747 kJ	 <b>Pasta</b> Groentenroomsaus Gevogeltreepjes  Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 524 kcal 2199 kJ

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid








Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.

# Weekmenu

9/12/2019

tot

13/12/2019

	<b>MAANDAG</b> 9/12/2019	<b>DINSDAG</b> 10/12/2019	<b>DONDERDAG</b> 12/12/2019	<b>VRIJDAG</b> 13/12/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Champignonsoep</b> Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 50 kcal 202 kJ	 <b>Ajuinsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 47 kcal 198 kJ	 <b>Tomaat-paprikasoep</b> Selderij 57 kcal 240 kJ	<b>Cressonsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 40 kcal 185 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Kippenworstje</b> Natuuraardappelen Rozemarijnsaus Prei in roomsaus  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 353 kcal 1480 kJ	 <b>Rundstooftje met Raapjes</b> Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren 205 kcal 859 kJ	 <b>Champignonsaus met venkel</b> Visrolletjes Confettipuree Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Vis 190 kcal 796 kJ	 <b>Pasta</b> Ham en kaassaus Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 439 kcal 1841 kJ

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid









Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.

# Weekmenu

16/12/2019

tot

20/12/2019

	<b>MAANDAG</b> 16/12/2019	<b>DINSDAG</b> 17/12/2019	<b>DONDERDAG</b> 19/12/2019	<b>VRIJDAG</b> 20/12/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Bloemkoolsoep</b> Selderij,Eieren 47 kcal 198 kJ	 <b>Kervelsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 41 kcal 202 kJ	 <b>Toscaansesoep</b> Selderij,Eieren,Soja 45 kcal 210 kJ	<b>Groentensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 48 kcal 201 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Kippenballetjes</b> Tomatensaus met groenten Aardappelpuree  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd, Eieren,Soja 293 kcal 1224 kJ	 <b>Rijst</b> Varkensgoulash op Hongaarse wijze met paprika en ajuin Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren 197 kcal 826 kJ	 <b>Gevogeltepave</b> Dragonsaus Wortelen Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren, Soja 310 kcal 1302 kJ	 <b>Pasta</b> Vege Bolognese met groentjes Gemalen kaas  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 484 kcal 2029 kJ

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid

Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.