








Weekmenu

6/01/2020

tot

10/01/2020

	MAANDAG 6/01/2020	DINSDAG 7/01/2020	DONDERDAG 9/01/2020	VRIJDAG 10/01/2020
[Soep]	Aardappelsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 47 kcal 197 kJ	Groene Preisoep Selderij 55 kcal 230 kJ	 Tomatensoep Selderij 57 kcal 241 kJ	Wortelsoep Eieren 50 kcal 209 kJ
[Warme dagschotel]	 Luiks Balletje Luikse saus Erwten en wortelen met tijm Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,M osterd,Eieren 500 kcal 2082 kJ	 Kippenreepjes Currysous met ananas Groentenrijst  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 319 kcal 1333 kJ	 Ardeense vink Op grootmoeders wijze Knolselder in roomsaus Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren, Soja 324 kcal 1362 kJ	 Quorn en champignons met kaassaus Pasta  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 437 kcal 1832 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

13/01/2020

tot

17/01/2020

	MAANDAG 13/01/2020	DINSDAG 14/01/2020	DONDERDAG 16/01/2020	VRIJDAG 17/01/2020
[Soep]	<p>Kippensoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>58 kcal 241 kJ</p>	 <p>Ajuinsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Soja</p> <p>75 kcal 315 kJ</p>	 <p>Portugese soep</p> <p>Selderij,Eieren,Soja</p> <p>46 kcal 212 kJ</p>	 <p>Preisoep</p> <p>Selderij</p> <p>57 kcal 237 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Boerenworst Vleesjus Witte kool in bechamelsaus Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>378 kcal 1581 kJ</p>	 <p>Koninginnehapje met champignons Aardappelpuree</p>  <p>Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>249 kcal 1048 kJ</p>	 <p>Mozzarellaburger Saliesaus Boterboontjes Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>415 kcal 1742 kJ</p>	 <p>Witvispannetje Nantua met Brunoisegroentjes Pasta</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Vis,Soja</p> <p>460 kcal 1938 kJ</p>

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

20/01/2020

tot

24/01/2020

	MAANDAG 20/01/2020	DINSDAG 21/01/2020	DONDERDAG 23/01/2020	VRIJDAG 24/01/2020
[Soep]	Knolseldersoep Selderij,Eieren 51 kcal 214 kJ	Boontjessoep Selderij 51 kcal 215 kJ	 Pompoensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 26 kcal 118 kJ	 Kervelsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 41 kcal 202 kJ
[Warme dagschotel]	 Runderburger Vleesjus Hutsepotstampot  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 316 kcal 1325 kJ	 Kalfsblanket met julienegroenten Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren 259 kcal 1083 kJ	 Gevogelteworstje Gevogeltejus met Oregano Erwtjes op z'n Frans Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 366 kcal 1528 kJ	 Vege Bolognaise met groentjes Pasta 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.

Weekmenu

27/01/2020

tot

31/01/2020

	MAANDAG 27/01/2020	DINSDAG 28/01/2020	DONDERDAG 30/01/2020	VRIJDAG 31/01/2020
[Soep]	<p>Broccolisoepp</p>  Selderij	<p>Kippensoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p>	<p>Andalouse roomsoep</p>  Selderij,Eieren	<p>Erwtensoepp</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe)</p>
	49 kcal 203 kJ	58 kcal 241 kJ	49 kcal 204 kJ	42 kcal 175 kJ
[Warme dagschotel]	 <p>Kalkoenlapje Gevogeltejus Prei in roomsaus Natuuraardappelen</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p>	 <p>Balletjes Tomatensaus met groenten Rijst</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja</p>	 <p>Braadworst Ajuinsaus Rode kool met appel Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p>	 <p>Witvisblokjes Provençaalse wijze met groentjes Pasta</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Vis</p>
	291 kcal 1216 kJ	259 kcal 1084 kJ	420 kcal 1755 kJ	445 kcal 1869 kJ

De maaltijden worden met geijodeerd zout bereid

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