








Weekmenu

2/03/2020

tot

6/03/2020

	MAANDAG 2/03/2020	DINSDAG 3/03/2020	DONDERDAG 5/03/2020	VRIJDAG 6/03/2020
[Soep]	Pastinaaksoep Selderij,Eieren 60 kcal 252 kJ	Groene Preisoep Selderij 55 kcal 230 kJ	 Pompoensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 22 kcal 103 kJ	Wortelsoep Eieren 45 kcal 190 kJ
[Warme dagschotel]	 Lamsburger Lamsjus met tuinkruiden Wortelpuree  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd 316 kcal 1320 kJ	 Kipstoverij Stroganoff Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren,Soja 248 kcal 1057 kJ	 Vispannetje Supreme met groentjes Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja 268 kcal 1124 kJ	 Ham en kaassaus Pasta  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 490 kcal 2052 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.

Weekmenu

9/03/2020

tot

13/03/2020

	MAANDAG 9/03/2020	DINSDAG 10/03/2020	DONDERDAG 12/03/2020	VRIJDAG 13/03/2020
[Soep]	Erwtensoep Selderij,Gluten,(tarwe) 42 kcal 175 kJ	Kippenroomsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 54 kcal 226 kJ	 Andalouse roomsoep Selderij,Eieren 44 kcal 185 kJ	Groentensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 48 kcal 201 kJ
[Warme dagschotel]	 Kalkoenpave Dragonsaus Groene Boontjes Natuuraardappelen  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 338 kcal 1418 kJ	 Rundsballetjes Tomatensaus met groenten Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 301 kcal 1256 kJ	 Kipfilet Gevogeltejus Spinaziepuree Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 302 kcal 1261 kJ	 Milanese saus van quorn Pasta  Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 456 kcal 1911 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

16/03/2020

tot

20/03/2020

	MAANDAG 16/03/2020	DINSDAG 17/03/2020	DONDERDAG 19/03/2020	VRIJDAG 20/03/2020
[Soep]	<p>Ajuinsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>44 kcal 183 kJ</p>	<p>Preisoep</p> <p>Selderij</p> <p>57 kcal 237 kJ</p>	<p>Tomatensoep</p> <p> Selderij</p> <p>57 kcal 241 kJ</p>	<p>Boontjessoep</p> <p>Selderij</p> <p>51 kcal 215 kJ</p>
[Warme dagschotel]	<p></p> <p>Luiks Balletje Luikse saus Wortelen met tijm Natuuraardappelen</p> <p></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>532 kcal 2214 kJ</p>	<p></p> <p>Goulash op Hongaarse wijze met paprika en champignons Rijst</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren</p> <p>202 kcal 847 kJ</p>	<p></p> <p>Waterzooi van vis met mexicomix Aardappelpuree</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja</p> <p>246 kcal 1035 kJ</p>	<p></p> <p>Kippenreepjes Pestosaus Brunoisegroenten Pasta</p> <p></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>592 kcal 2479 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

23/03/2020

tot

27/03/2020

	MAANDAG 23/03/2020	DINSDAG 24/03/2020	DONDERDAG 26/03/2020	VRIJDAG 27/03/2020
[Soep]	Witte Preisoep Selderij 56 kcal 233 kJ	Wortelsoep Eieren 45 kcal 190 kJ	Portugese soep Selderij,Eieren,Soja 42 kcal 197 kJ	Ajuinsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 75 kcal 315 kJ
[Warme dagschotel]	 Lamsburger Tijmsaus Broccolipuree  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 320 kcal 1343 kJ	 Koninginnehapje met champignons Aardappelpuree Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 284 kcal 1195 kJ	 Varkensgebraad Blackwellsaus Tuindergroenten Natuuraardappelen  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Soja,Sulfieten 465 kcal 1949 kJ	 Carbonara met Quorn en ajuin Pasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 548 kcal 2296 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.

Weekmenu

30/03/2020

tot

3/04/2020

	MAANDAG 30/03/2020	DINSDAG 31/03/2020	DONDERDAG 2/04/2020	VRIJDAG 3/04/2020
[Soep]	Witloofsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 40 kcal 166 kJ	Seldersoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 24 kcal 102 kJ	Pompoensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 22 kcal 103 kJ	Broccolisoe Selderij 49 kcal 203 kJ
[Warme dagschotel]	 Kipfilet Dragonsaus Fijne erwtjes Natuuraardappelen  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 397 kcal 1666 kJ	 Varkensstoverij Mexicomix Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Soja 384 kcal 1607 kJ	 Zalmburger Visbechamel Romanescomix Natuuraardappelen  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja 815 kcal 3395 kJ	 Bolognaise groentjes Pasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 516 kcal 2161 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.