














Weekmenu

9/09/2019

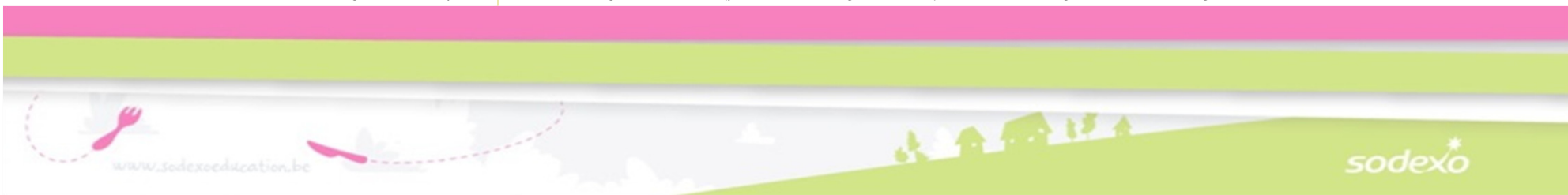
tot

13/09/2019

	MAANDAG 9/09/2019	DINSDAG 10/09/2019	DONDERDAG 12/09/2019	VRIJDAG 13/09/2019
[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 Natuuraardappelen Saliesaus Boterboontjes</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),Melk,Eieren,Vis,Soja</p> <p>460 kcal 1938 kJ</p>

De maaltijden worden met geïodeerd zout bereid

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



Weekmenu

16/09/2019

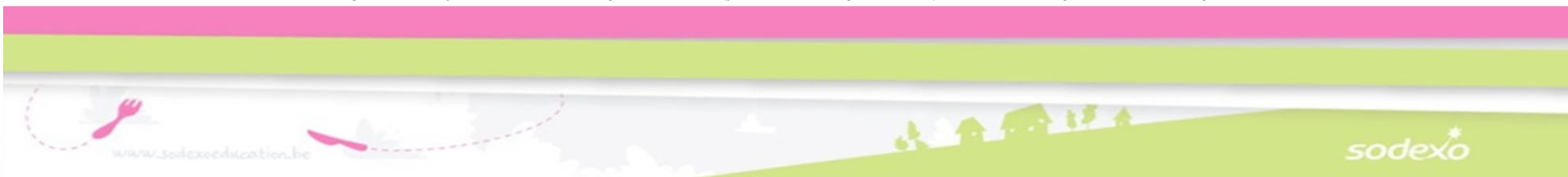
tot

20/09/2019

	MAANDAG 16/09/2019	DINSDAG 17/09/2019	DONDERDAG 19/09/2019	VRIJDAG 20/09/2019
[Soep]	 <p>Knolseldersoep Selderij,Eieren 51 kcal 214 kJ</p>	<p>Boontjessoep Selderij 51 kcal 215 kJ</p>	 <p>Pompoensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 26 kcal 118 kJ</p>	 <p>Kervelsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 41 kcal 202 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Runderburger Natuuraardappelen Vleesjus Erwtjes op z'n Frans</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 405 kcal 1699 kJ</p>	 <p>Kalfsblanket met juliennegroenten Rijst</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Sulfieten 259 kcal 1083 kJ</p>	 <p>Gevogelteworstje Gevogeltejus met Oregano Hutsepotstampot</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 277 kcal 1154 kJ</p>	 <p>Vege Bolognaise met groentjes Pasta Gemalen kaas</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 484 kcal 2029 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

23/09/2019

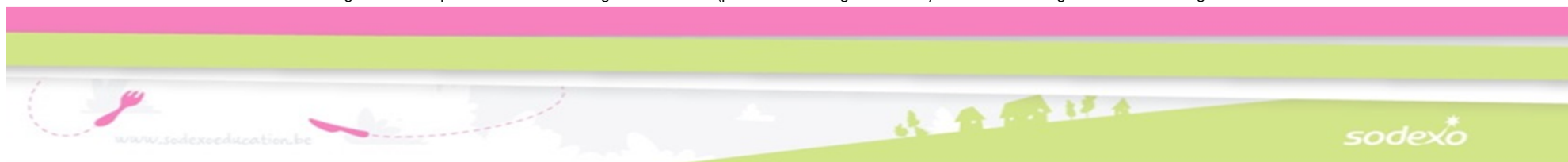
tot

27/09/2019

	MAANDAG 23/09/2019	DINSDAG 24/09/2019	DONDERDAG 26/09/2019	VRIJDAG 27/09/2019
[Soep]	 <p>Broccolisoepp Selderij 49 kcal 203 kJ</p>	 <p>Kippensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 58 kcal 241 kJ</p>	 <p>Crème Andalouse Selderij,Eieren 49 kcal 204 kJ</p>	 <p>Erwtensoepp Selderij,Gluten,(tarwe) 42 kcal 175 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Kalkoenlapje Gevogeltejus Prei in roomsaus Natuuraardappelen</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 291 kcal 1216 kJ</p>	 <p>Balletjes Rijst Tomatensaus met groenten</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 259 kcal 1084 kJ</p>	 <p>Braadworst Natuuraardappelen Ajuinsaus Rode kool met appel</p>   <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 420 kcal 1755 kJ</p>	  <p>Pasta Witvisblokjes Provençaalse wijze met groentjes</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Vis 445 kcal 1869 kJ</p>

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

30/09/2019

tot

4/10/2019

	MAANDAG 30/09/2019	DINSDAG 1/10/2019	DONDERDAG 3/10/2019	VRIJDAG 4/10/2019
[Soep]	 Aspergesoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 86 kcal 351 kJ	 Courgettesoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 7 kcal 187 kJ	 Tomatensoep Selderij 57 kcal 241 kJ	 Seldersoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 29 kcal 121 kJ
[Warme dagschotel]	 Varkensgebraad Vleesjus met oregano Broccolipuree   Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 302 kcal 1270 kJ	 Kippenreepjes Rijst Zoetzure saus met Chinese groenten Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 309 kcal 1322 kJ	 Kaasburger Natuuraardappelen Vleesjus Bloemkool in room Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 354 kcal 1483 kJ	 Pasta Gemalen kaas Arabiata met Quorn  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 496 kcal 2079 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.

