














Weekmenu

1/04/2019

tot

5/04/2019

	MAANDAG 1/04/2019	DINSDAG 2/04/2019	DONDERDAG 4/04/2019	VRIJDAG 5/04/2019
[Soep]	<p>Maïsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>43 kcal Energie kcal 182 kJ Energie KJ</p>	 <p>Seldersoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>31 kcal Energie kcal 131 kJ Energie KJ</p>	 <p>Portugese soep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>48 kcal Energie kcal 222 kJ Energie KJ</p>	 <p>Broccolisoepe</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>51 kcal Energie kcal 213 kJ Energie KJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Kipfilet</p> <p>Dragonsaus</p> <p>Tuindergroenten</p> <p>Natuuraardappelen</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>391 kcal Energie kcal 1641 kJ Energie KJ</p>	 <p>Rijst</p> <p>Vegetarische Quornschotel met Peterseliewortel en champignons</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>160 kcal Energie kcal 670 kJ Energie KJ</p>	 <p>Varkensgebraad</p> <p>Blackwellsaus</p> <p>Broccolipuree</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Soja,Sulfiete</p> <p>303 kcal Energie kcal 1275 kJ Energie KJ</p>	 <p>Bolognaise groentjes</p> <p>Pasta</p> <p>Gemalen kaas</p>    <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>536 kcal Energie kcal 2246 kJ Energie 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

8/04/2019

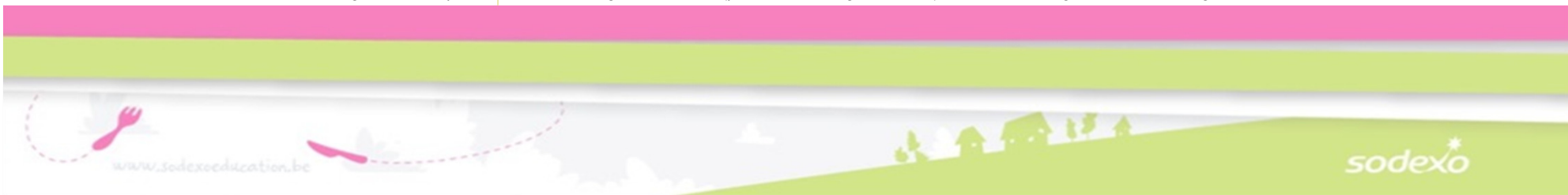
tot

12/04/2019

	MAANDAG 8/04/2019	DINSDAG 9/04/2019	DONDERDAG 11/04/2019	VRIJDAG 12/04/2019
[Soep]	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie 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

15/04/2019

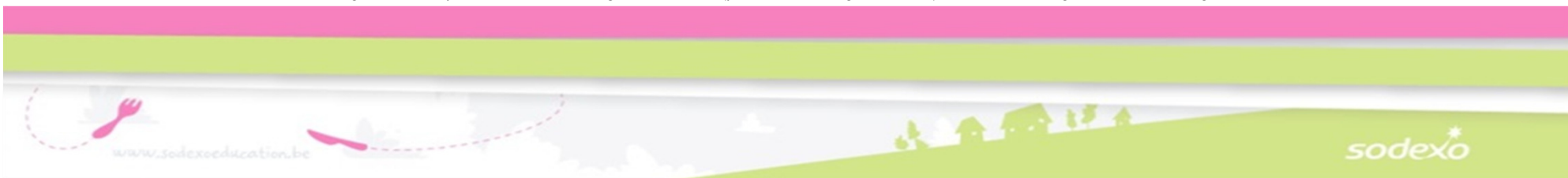
tot

19/04/2019

	MAANDAG 15/04/2019	DINSDAG 16/04/2019	DONDERDAG 18/04/2019	VRIJDAG 19/04/2019
[Soep]	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Paasvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie 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

22/04/2019

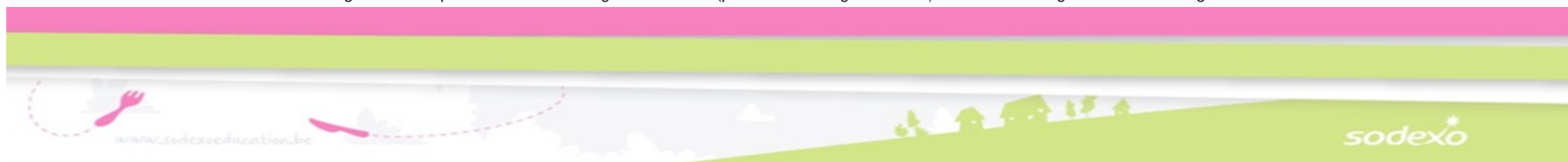
tot

26/04/2019

	MAANDAG 22/04/2019	DINSDAG 23/04/2019	DONDERDAG 25/04/2019	VRIJDAG 26/04/2019
[Soep]	Feestdag 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	 Kervelsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 44 kcal Energie kcal 213 kJ Energie KJ	 Toscaansesoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 48 kcal Energie kcal 220 kJ Energie KJ	Groentensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 51 kcal Energie kcal 211 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	Feestdag 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	 Varkensgoulash op Hongaarse wijze met paprika en ajuin Rijst    Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren 197 kcal Energie kcal 826 kJ Energie KJ	 Gevogeltepave Dragonsaus Groene koolstampot  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 240 kcal Energie kcal 1012 kJ Energie KJ	 Vege Bolognaise met groentjes Pasta Gemalen kaas   Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 547 kcal Energie kcal 2294 kJ Energie 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

29/04/2019

tot

3/05/2019

	MAANDAG 29/04/2019	DINSDAG 30/04/2019	DONDERDAG 2/05/2019	VRIJDAG 3/05/2019
[Soep]	 Aardappelsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 50 kcal Energie kcal 207 kJ Energie KJ	 Groene Preisoep Selderij,Gluten,(tarwe) 57 kcal Energie kcal 240 kJ Energie KJ	 Tomatensoep Selderij,Gluten,(tarwe) 60 kcal Energie kcal 251 kJ Energie KJ	 Erwtensoep Selderij,Gluten,(tarwe) 44 kcal Energie kcal 185 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	 Luiks Balletje Luikse saus Erwten en wortelen met tijm Natuuraardappelen   Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren 500 kcal Energie kcal 2082 kJ Energie KJ	 Kippenreepjes Currysaus met ananas Groentenrijst  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 294 kcal Energie kcal 1227 kJ Energie KJ	 Ardeense vink Op grootmoeders wijze Knolselderstampot  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 261 kcal Energie kcal 1100 kJ Energie KJ	 Kalkoenham met champignons in kaassaus Pasta    Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 484 kcal Energie kcal 2031 kJ Energie 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.

