

Weekmenu

7/01/2019

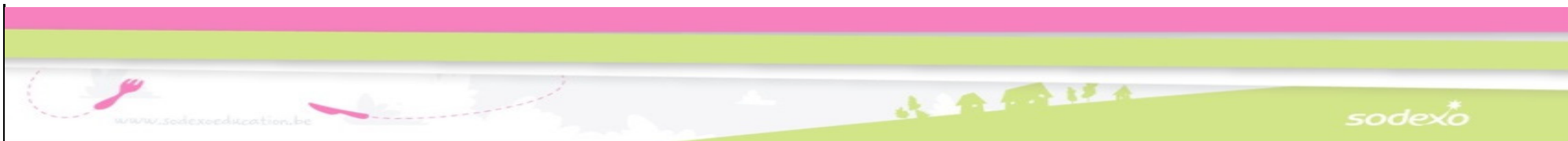
tot

11/01/2019

	MAANDAG 7/01/2019	DINSDAG 8/01/2019	DONDERDAG 10/01/2019	VRIJDAG 11/01/2019
[Soep]	<p>Aardappelsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>50 kcal 207 kJ</p>	<p>Groene Preisoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>57 kcal 240 kJ</p>	 <p>Tomatensoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>60 kcal 251 kJ</p>	<p>Erwtensoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>44 kcal 185 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Luiks Balletje Luikse saus Erwten en wortelen met tijm Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>500 kcal 2082 kJ</p>	<p>Kipfilet Currysous met ananas Groentenrijst</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>317 kcal 1326 kJ</p>	 <p>Ardeense vink Op grootmoeders wijze Knolselder in roomsaus Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>324 kcal 1362 kJ</p>	 <p>Kalkoenham met champingnons in kaassaus Pasta</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>484 kcal 2031 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

14/01/2019

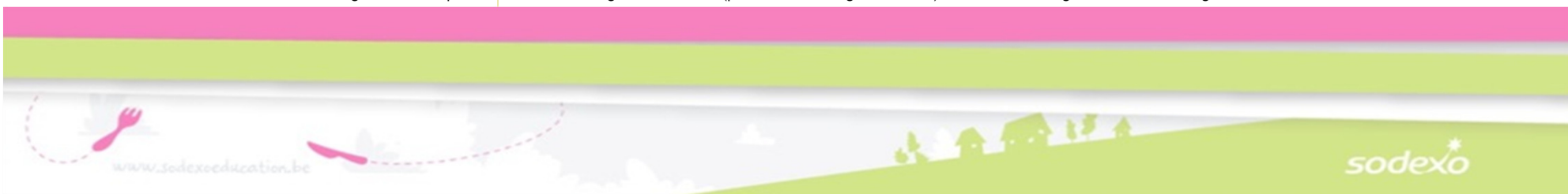
tot

18/01/2019

	MAANDAG 14/01/2019	DINSDAG 15/01/2019	DONDERDAG 17/01/2019	VRIJDAG 18/01/2019
[Soep]	Kippensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 60 kcal 251 kJ	 Bruine ajuinsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 77 kcal 325 kJ	 Portugese soep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 48 kcal 222 kJ	Prei-andijviesoep Selderij,Gluten,(tarwe) 57 kcal 238 kJ
[Warme dagschotel]	Boerenworst Vleesjus Witte kool in bechamelsaus Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 378 kcal 1581 kJ	Koninginnehapje met champignons Puree Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 249 kcal 1048 kJ	 Mozzarellaburger Saliesaus Boterboontjes met tomaat Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 419 kcal 1759 kJ	 Witvispannetje Nantua met Brunoisegroentjes Pasta  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja 523 kcal 2203 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

21/01/2019

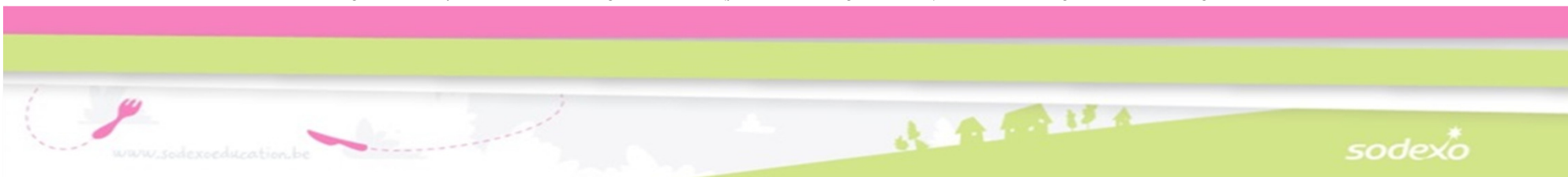
tot

25/01/2019

	MAANDAG 21/01/2019	DINSDAG 22/01/2019	DONDERDAG 24/01/2019	VRIJDAG 25/01/2019
[Soep]	Aspergesoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 88 kcal 362 kJ	Boontjessoep Selderij,Gluten,(tarwe) 54 kcal 225 kJ	 Pompoensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 28 kcal 129 kJ	 Wortelsoep Gluten,(tarwe),Eieren 52 kcal 219 kJ
[Warme dagschotel]	 Runderburger Vleesjus Erwtjes op z'n Frans Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 405 kcal 1699 kJ	Kalfsblanket met juliennegroenten Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Sulfiete 259 kcal 1083 kJ	Gevogelteworstje Gevogeltejus met Oregano Hutsepotgroenten Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 335 kcal 1397 kJ	 Vege Bolognaise met groentjes Pasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 547 kcal 2294 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

28/01/2019

tot

1/02/2019

	MAANDAG 28/01/2019	DINSDAG 29/01/2019	DONDERDAG 31/01/2019	VRIJDAG 1/02/2019
[Soep]	<p>Currysoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>50 kcal 210 kJ</p>	 <p>Broccolisoepe</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>51 kcal 213 kJ</p>	 <p>Crème Andalouse</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren</p> <p>51 kcal 214 kJ</p>	<p>Seldersoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>31 kcal 131 kJ</p>
[Warme dagschotel]	<p>Kalkoenlapje</p> <p>Gevogeltejus</p> <p>Confettipuree</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>108 kcal 452 kJ</p>	 <p>Balletjes</p> <p>Tomatensaus met groenten</p> <p>Rijst</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>259 kcal 1084 kJ</p>	 <p>Braadworst</p> <p>Ajuinsaus</p> <p>Rode kool</p> <p>Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>420 kcal 1755 kJ</p>	<p>Arabiata met spek</p> <p>Pasta</p> <p>Gemalen kaas</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>619 kcal 2595 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.

