

Weekmenu

4/03/2019

tot

8/03/2019

	MAANDAG 4/03/2019	DINSDAG 5/03/2019	DONDERDAG 7/03/2019	VRIJDAG 8/03/2019
[Soep]	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ	Krokusvakantie 0 0 kcal Energie kcal 0 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

11/03/2019

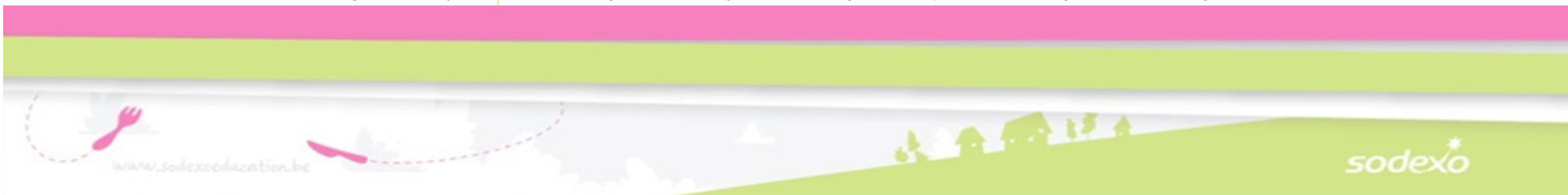
tot

15/03/2019

	MAANDAG 11/03/2019	DINSDAG 12/03/2019	DONDERDAG 14/03/2019	VRIJDAG 15/03/2019
[Soep]	Peterseliewortelsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 45 kcal Energie kcal 188 kJ Energie KJ	 Erwtensoep Selderij,Gluten,(tarwe) 44 kcal Energie kcal 185 kJ Energie KJ	 Crème Andalouse Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 51 kcal Energie kcal 214 kJ Energie KJ	 Groene Preisoep Selderij,Gluten,(tarwe) 57 kcal Energie kcal 240 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	 Kalkoengebraad Champignonsaus Wintergroenten Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 293 kcal Energie kcal 1238 kJ Energie KJ	 Varkensstoverij Mexicomix Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Soja 352 kcal Energie kcal 1477 kJ Energie KJ	 Kipfilet Gevogeltejus Vergeten groenten Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 345 kcal Energie kcal 1447 kJ Energie KJ	 Milanese saus van quorn Pasta Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 473 kcal Energie kcal 1984 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

18/03/2019

tot

22/03/2019

	MAANDAG 18/03/2019	DINSDAG 19/03/2019	DONDERDAG 21/03/2019	VRIJDAG 22/03/2019
[Soep]	 <p>Ajuinsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>50 kcal Energie kcal 208 kJ Energie KJ</p>	 <p>Prei-andijviesoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>57 kcal Energie kcal 238 kJ Energie KJ</p>	 <p>Toscaansesoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>48 kcal Energie kcal 220 kJ Energie KJ</p>	<p>Boontjessoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>54 kcal Energie kcal 225 kJ Energie KJ</p>
[Warme dagschotel]	  <p>Luiks Balletje</p> <p>Luikse saus</p> <p>Wortelen met tijm</p> <p>Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,M osterd,Eieren</p> <p>493 kcal Energie kcal 2052 kJ Energie KJ</p>	  <p>Rundsgoulash op</p> <p>Hongaarse wijze met paprika</p> <p>en champignons</p> <p>Rijst</p>   <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren</p> <p>204 kcal Energie kcal 854 kJ Energie KJ</p>	  <p>Braadworst</p> <p>Vleesjus</p> <p>Appelmoes</p> <p>Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja</p> <p>416 kcal Energie kcal 1745 kJ Energie KJ</p>	  <p>Kippenreepjes</p> <p>Pestosaus</p> <p>Brunoisegroenten</p> <p>Pasta</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>593 kcal Energie kcal 2485 kJ Energie 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

25/03/2019

tot

29/03/2019

	MAANDAG 25/03/2019	DINSDAG 26/03/2019	DONDERDAG 28/03/2019	VRIJDAG 29/03/2019
[Soep]	 Witte Preisoep Selderij,Gluten,(tarwe) 58 kcal Energie kcal 244 kJ Energie KJ	 Wortelsoep Gluten,(tarwe),Eieren 52 kcal Energie kcal 219 kJ Energie KJ	 Tomatensoep Selderij,Gluten,(tarwe) 60 kcal Energie kcal 251 kJ Energie KJ	 Ajuinsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 50 kcal Energie kcal 208 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	  Lamsburger Tijmsaus Fijne erwtjes Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 379 kcal Energie kcal 1590 kJ Energie KJ	  Koninginnehapje met champignons Puree Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 249 kcal Energie kcal 1048 kJ Energie KJ	  Waterzooi van vis met mexicomix Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja 248 kcal Energie kcal 1044 kJ Energie KJ	   Carbonara met spek en ajuin Pasta Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 537 kcal Energie kcal 2252 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

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 gejodeerd zout bereid

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

