













# Weekmenu

29/04/2019

tot

3/05/2019

	<b>MAANDAG</b> 29/04/2019	<b>DINSDAG</b> 30/04/2019	<b>DONDERDAG</b> 2/05/2019	<b>VRIJDAG</b> 3/05/2019
<b>[ Soep ]</b>	 <b>Aardappelsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 47 kcal Energie kcal 197 kJ Energie KJ	 <b>Groene Preisoep</b> Selderij 55 kcal Energie kcal 230 kJ Energie KJ	 <b>Tomatensoep</b> Selderij 57 kcal Energie kcal 241 kJ Energie KJ	 <b>Erwtensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe) 42 kcal Energie kcal 175 kJ Energie KJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Luiks Balletje</b> Luikse saus Erwten en wortelen met tijm Natuuraardappelen   Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,M osterd,Eieren 500 kcal Energie kcal 2082 kJ Energie KJ	 <b>Kippenreepjes</b> Currysaus met ananas Groentenrijst  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 294 kcal Energie kcal 1227 kJ Energie KJ	 <b>Ardeense vink</b> Op grootmoeders wijze Knolselderstampot  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 261 kcal Energie kcal 1100 kJ Energie KJ	 <b>Kalkoenham met                      champignons in                      kaassaus                      Pasta</b>  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.















# Weekmenu

6/05/2019

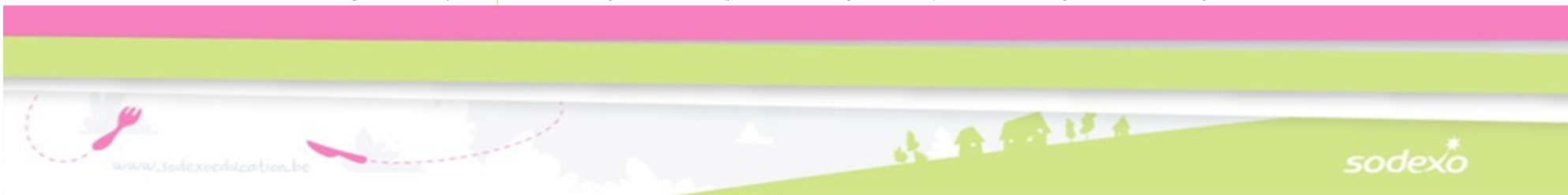
tot

10/05/2019

	<b>MAANDAG</b> 6/05/2019	<b>DINSDAG</b> 7/05/2019	<b>DONDERDAG</b> 9/05/2019	<b>VRIJDAG</b> 10/05/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Kippensoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren  60 kcal Energie kcal 251 kJ Energie KJ	 <b>Ajuinsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Soja  77 kcal Energie kcal 325 kJ Energie KJ	 <b>Portugese soep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja  48 kcal Energie kcal 222 kJ Energie KJ	 <b>Prei-andijviesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe)  57 kcal Energie kcal 238 kJ Energie KJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Boerenworst Vleesjus</b>  <b>Witte kool in bechamelsaus</b> <b>Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja  378 kcal Energie kcal 1581 kJ Energie KJ	 <b>Koninginnehapje met champignons</b>  <b>Puree</b> Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren  249 kcal Energie kcal 1048 kJ Energie KJ	 <b>Mozzarellaburger</b>  <b>Saliesaus</b> <b>Boterboontjes met tomaat</b>  <b>Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja  419 kcal Energie kcal 1759 kJ Energie KJ	 <b>Witvispannetje Nantua met Brunoisegroentjes</b>  <b>Pasta</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja  523 kcal Energie kcal 2203 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

13/05/2019

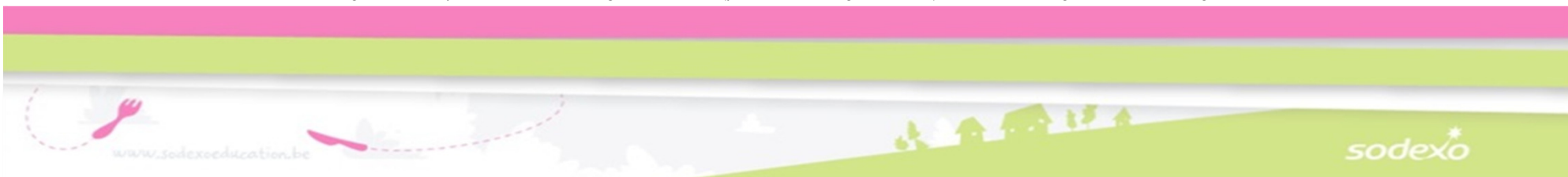
tot

17/05/2019

	<b>MAANDAG</b> 13/05/2019	<b>DINSDAG</b> 14/05/2019	<b>DONDERDAG</b> 16/05/2019	<b>VRIJDAG</b> 17/05/2019
<b>[ Soep ]</b>	 <p><b>Aspergesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>88 kcal Energie kcal 362 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Boontjessoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>54 kcal Energie kcal 225 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Pompoensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>28 kcal Energie kcal 129 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Wortelsoep</b> Gluten,(tarwe),Eieren</p> <p>52 kcal Energie kcal 219 kJ Energie KJ</p>
<b>[Warme dagschotel]</b>	  <p><b>Runderburger Vleesjus</b> Erwtjes op z'n Frans Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>405 kcal Energie kcal 1699 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Kalfsblanket met julienegroenten</b> Rijst</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Sulfiete</p> <p>259 kcal Energie kcal 1083 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Gevogelteworstje</b> Gevogeltejus met Oregano Hutsepotgroenten Natuuraardappelen</p>   <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>335 kcal Energie kcal 1399 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Vege Bolognese met groentjes</b> Pasta Gemalen kaas</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>547 kcal Energie kcal 2294 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

20/05/2019

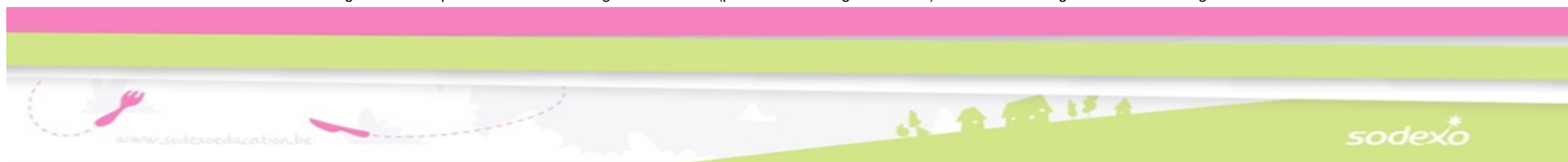
tot

24/05/2019

	<b>MAANDAG</b> 20/05/2019	<b>DINSDAG</b> 21/05/2019	<b>DONDERDAG</b> 23/05/2019	<b>VRIJDAG</b> 24/05/2019
<b>[ Soep ]</b>	<p><b>Currysoep</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>48 kcal Energie kcal 200 kJ Energie KJ</p>	<p> <b>Broccolisoepp</b></p> <p>Selderij</p> <p>49 kcal Energie kcal 203 kJ Energie KJ</p>	<p> <b>Crème Andalouse</b></p> <p>Selderij,Eieren</p> <p>49 kcal Energie kcal 204 kJ Energie KJ</p>	<p> <b>Seldersoep</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>29 kcal Energie kcal 121 kJ Energie KJ</p>
<b>[Warme dagschotel]</b>	<p> <b>Kalkoenlapje</b></p> <p><b>Gevogeltejus</b></p> <p><b>Confettipuree</b></p> <p>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>108 kcal Energie kcal 454 kJ Energie KJ</p>	<p> <b>Balletjes</b></p> <p><b>Tomatensaus met groenten</b></p> <p><b>Rijst</b></p> <p>  Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>259 kcal Energie kcal 1084 kJ Energie KJ</p>	<p> <b>Braadworst</b></p> <p><b>Ajuinsaus</b></p> <p><b>Rode kool</b></p> <p><b>Natuuraardappelen</b></p> <p>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja</p> <p>420 kcal Energie kcal 1755 kJ Energie KJ</p>	<p> <b>Arabiata met spek</b></p> <p><b>Pasta</b></p> <p><b>Gemalen kaas</b></p> <p>   Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>619 kcal Energie kcal 2595 kJ Energie 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

27/05/2019

tot

31/05/2019

	<b>MAANDAG 27/05/2019</b>	<b>DINSDAG 28/05/2019</b>	<b>DONDERDAG 30/05/2019</b>	<b>VRIJDAG 31/05/2019</b>
<b>[ Soep ]</b>	 <b>Knolseldersoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 54 kcal Energie kcal 225 kJ Energie KJ	 <b>Courgettesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 9 kcal Energie kcal 197 kJ Energie KJ	<b>Feestdag</b>	<b>Geen aanbod</b>  0 0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Varkensgebraad Vleesjus met oregano Groene Boontjes Natuuraardappelen</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 372 kcal Energie kcal 1564 kJ Energie KJ	 <b>Kippenreepjes Zoetzure saus met Chinese groenten Rijst</b> Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 284 kcal Energie kcal 1216 kJ Energie KJ	<b>Feestdag</b>	<b>Geen aanbod</b>  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.

