







Weekmenu

4/10/2021

tot

8/10/2021

	MAANDAG 4/10/2021	DINSDAG 5/10/2021	DONDERDAG 7/10/2021	VRIJDAG 8/10/2021
[Soep]	Rapensoep Selderij,Eieren 47 kcal 195 kJ	Cressonsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 37 kcal 173 kJ	 Toscaansesoep Selderij,Eieren,Soja 43 kcal 202 kJ	Spinazieroomsoep Selderij,Melk,Eieren 52 kcal 219 kJ
[Warme dagschotel]	 Kalkoengebraad Bruine roomsaus Confettipuree Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 271 kcal 1147 kJ	 Rundsstoofvlees Witloof Frietten Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 599 kcal 2547 kJ	 Duo van vis met Dille Gestooft prei Aardappelpuree Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja 340 kcal 1423 kJ	 Amatriciana met spek Pasta Gemalen kaas  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 614 kcal 2572 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

11/10/2021

tot

15/10/2021

	MAANDAG 11/10/2021	DINSDAG 12/10/2021	DONDERDAG 14/10/2021	VRIJDAG 15/10/2021
[Soep]	Witloofsoep Selderij,Eieren,Soja 40 kcal 166 kJ	Kervelsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 37 kcal 186 kJ	 Portugese soep Selderij,Eieren,Soja 44 kcal 205 kJ	Bloemkoolsoep Selderij,Eieren 43 kcal 180 kJ
[Warme dagschotel]	 Blinde vink Jagersaus Spinaziepuree  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk 284 kcal 1195 kJ	 Varkensgyros met Spaanse groenten Frieten Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd 470 kcal 1968 kJ	 Runderburger Vleesjus Romanescomix Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 501 kcal 2104 kJ	 Veggiegroentensaus (Quorn, champ, paprika, selder) Pasta  Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 463 kcal 1940 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

18/10/2021

tot

22/10/2021

	MAANDAG 18/10/2021	DINSDAG 19/10/2021	DONDERDAG 21/10/2021	VRIJDAG 22/10/2021
[Soep]	Pastinaaksoep Selderij,Eieren 61 kcal 254 kJ	Groene Preisoep Selderij 55 kcal 232 kJ	 Pompoensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 22 kcal 103 kJ	Wortelsoep Eieren 45 kcal 190 kJ
[Warme dagschotel]	 Lamsburger Lamsjus met tuinkruiden Wortelpuree  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd 313 kcal 1308 kJ	 Kipstoverij Stroganoff (paprika, ajuin, tomaat) Frieten Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren, Soja 468 kcal 1980 kJ	 Vispannetje Supreme met groentjes (wortel, knolselder, prei) Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja 338 kcal 1424 kJ	 Ham en kaassaus Pasta  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 500 kcal 2096 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

25/10/2021

tot

29/10/2021

	MAANDAG 25/10/2021	DINSDAG 26/10/2021	DONDERDAG 28/10/2021	VRIJDAG 29/10/2021
[Soep]	Erwtensoep Selderij,Gluten,(tarwe) 43 kcal 178 kJ	Kippenroomsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 9 kcal 36 kJ	 Andalouse roomsoep Selderij,Melk,Eieren 54 kcal 227 kJ	Groentensoep Selderij,Soja 50 kcal 208 kJ
[Warme dagschotel]	 Kalkoenpave Dragonsaus Knolselderstampot  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 267 kcal 1123 kJ	 Rundsballetjes Tomatensaus met groenten (witte kool, bamboe, prei, paprika) Frieten Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 610 kcal 2547 kJ	 Kipfilet Gevogeltejus Appelmoes Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 475 kcal 1998 kJ	 Mini Gevogelteballetjes Tomatensaus Pasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 561 kcal 2355 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.