

# Weekmenu

7/01/2019

tot

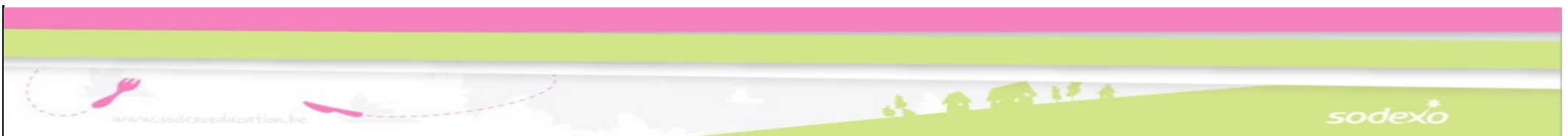
tot

11/01/2019

	<b>MAANDAG</b> 7/01/2019	<b>DINSDAG</b> 8/01/2019	<b>WOENSDAG</b> 9/01/2019	<b>DONDERDAG</b> 10/01/2019	<b>VRIJDAG</b> 11/01/2019
<b>[ Soep ]</b>	 <p><b>Aardappelsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>50 kcal Energie kcal 207 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Groene Preisoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>57 kcal Energie kcal 240 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Soep van de dag</b></p> <p>0</p> <p>37 kcal Energie kcal 155 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Tomatensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>60 kcal Energie kcal 251 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Erwtensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>44 kcal Energie kcal 185 kJ Energie KJ</p>
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <p><b>Luiks Balletje</b> Luikse saus Erwten en wortelen met tijn Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>500 kcal Energie kcal 2082 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Kipfilet</b> Currysaus met ananas Groentenrijst</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>317 kcal Energie kcal 1326 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Hamrolletje met witloof</b> in kaassaus Puree</p> <p>Melk</p> <p>477 kcal Energie kcal 1999 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Ardeense vink</b> Op grootmoeders wijze Knolselder in roomsaus Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>324 kcal Energie kcal 1362 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Quorn en kaassaus</b> Pasta</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>501 kcal Energie kcal 2101 kJ Energie KJ</p>
<b>[Dessert]</b>	 <p><b>Fruit</b></p> <p>0</p> <p>46 kcal Energie kcal 191 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b></p> <p>Melk</p> <p>109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Koekje</b></p> <p>150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ</p> <p>0 kcal Energie kcal 0 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b></p> <p>Melk</p> <p>109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Koekje</b></p> <p>Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja</p> <p>150 kcal Energie kcal 628 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

14/01/2019

tot

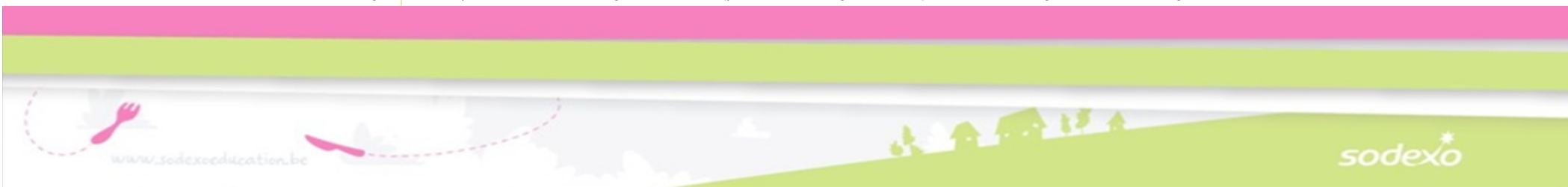
tot

18/01/2019

	MAANDAG 14/01/2019	DINSDAG 15/01/2019	WOENSDAG 16/01/2019	DONDERDAG 17/01/2019	VRIJDAG 18/01/2019
[ Soep ]	<b>Kippensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 60 kcal Energie kcal 251 kJ Energie KJ	 <b>Bruine ajuinsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 77 kcal Energie kcal 325 kJ Energie KJ	<b>Soep van de dag</b> 0 37 kcal Energie kcal 155 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
[Warme dagschotel]	<b>Boerenworst Vleesjus Witte kool in bechamelsaus Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 378 kcal Energie kcal 1581 kJ Energie KJ	 <b>Koninginnehapje met champignons Puree</b> Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren 249 kcal Energie kcal 1048 kJ Energie KJ	 <b>Lasagne Bolognaise</b> Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 589 kcal Energie kcal 2466 kJ Energie KJ	<b>Mozzarellaburger Saliesaus Boterboontjes met tomaat Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 419 kcal Energie kcal 1759 kJ Energie KJ	  <b>Witvispannetje Nantua met Brunoisegroentjes Pasta</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja 523 kcal Energie kcal 2203 kJ Energie KJ
[Dessert]	 <b>Fruitsalade</b> 0 91 kcal Energie kcal 380 kJ Energie KJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 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

21/01/2019

tot

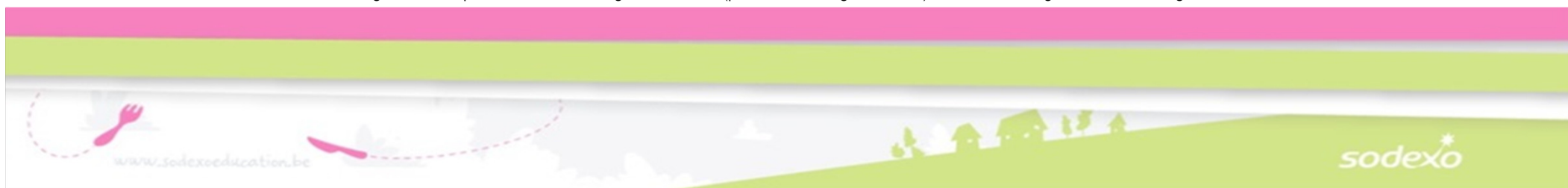
tot

25/01/2019

	<b>MAANDAG</b> 21/01/2019	<b>DINSDAG</b> 22/01/2019	<b>WOENSDAG</b> 23/01/2019	<b>DONDERDAG</b> 24/01/2019	<b>VRIJDAG</b> 25/01/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Aspergesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 88 kcal Energie kcal 362 kJ Energie KJ	<b>Boontjessoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe) 54 kcal Energie kcal 225 kJ Energie KJ	<b>Soep van de dag</b> 0 37 kcal Energie kcal 155 kJ Energie KJ	 <b>Pompoensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 28 kcal Energie kcal 129 kJ Energie KJ	 <b>Wortelsoep</b> Gluten,(tarwe),Eieren 52 kcal Energie kcal 219 kJ Energie KJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Runderburger Vleesjus</b> <b>Erwtjes op z'n Frans</b> <b>Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 405 kcal Energie kcal 1699 kJ Energie KJ	<b>Kalfsblanket met juliennegroenten</b> <b>Rijst</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Sulfiete 259 kcal Energie kcal 1083 kJ Energie KJ	<b>Lamsepigram Tijmsaus</b> <b>Puree van pastinaak en prei</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 463 kcal Energie kcal 1935 kJ Energie KJ	<b>Gevogelteworstje</b> <b>Gevogeltejus met Oregano</b> <b>Hutsepotgroenten</b> <b>Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 335 kcal Energie kcal 1397 kJ Energie KJ	 <b>Vege Bolognaise met groentjes</b> <b>Pasta</b> <b>Gemalen kaas</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 547 kcal Energie kcal 2294 kJ Energie KJ
<b>[Dessert]</b>	 <b>Fruit</b> 0 46 kcal Energie kcal 191 kJ Energie KJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 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

28/01/2019

tot

tot

1/02/2019

	<b>MAANDAG</b> 28/01/2019	<b>DINSDAG</b> 29/01/2019	<b>WOENSDAG</b> 30/01/2019	<b>DONDERDAG</b> 31/01/2019	<b>VRIJDAG</b> 1/02/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Currysoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren, Soja 50 kcal Energie kcal 210 kJ Energie KJ	<b>Broccolisoepp</b>  Selderij,Gluten,(tarwe) 51 kcal Energie kcal 213 kJ Energie KJ	<b>Soep van de dag</b> 0 37 kcal Energie kcal 155 kJ Energie KJ	 <b>Crème Andalouse</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 51 kcal Energie kcal 214 kJ Energie KJ	<b>Seldersoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 31 kcal Energie kcal 131 kJ Energie KJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Kalkoenlapje</b> <b>Gevogeltejus</b> <b>Confettipuree</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 108 kcal Energie kcal 452 kJ Energie KJ	 <b>Balletjes</b> <b>Tomatensaus met</b> <b>groenten</b> <b>Rijst</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 259 kcal Energie kcal 1084 kJ Energie KJ	<b>Omelet met</b> <b>champingnons en kaas</b> <b>Gestooft prei</b> <b>Natuuraardappelen</b> Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 286 kcal Energie kcal 1190 kJ Energie KJ	 <b>Braadworst</b> <b>Ajuinsaus</b> <b>Rode kool</b> <b>Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 420 kcal Energie kcal 1755 kJ Energie KJ	 <b>Arabiata met Quorn</b> <b>Pasta</b> <b>Gemalen kaas</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 560 kcal Energie kcal 2348 kJ Energie KJ
<b>[Dessert]</b>	 <b>Fruit</b> 0 46 kcal Energie kcal 191 kJ Energie KJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie KJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal Energie kcal 628 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.

