

# Weekmenu

4/02/2019

tot

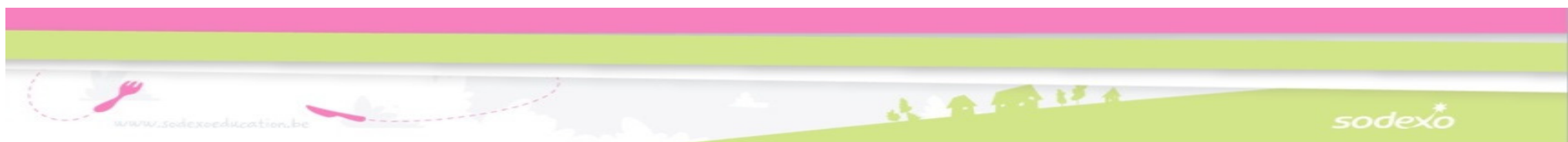
tot

8/02/2019

	<b>MAANDAG</b> 4/02/2019	<b>DINSDAG</b> 5/02/2019	<b>WOENSDAG</b> 6/02/2019	<b>DONDERDAG</b> 7/02/2019	<b>VRIJDAG</b> 8/02/2019
<b>[ Soep ]</b>	 <p><b>Knolseldersoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren</p> <p>54 kcal Energie kcal 225 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Courgettesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>40 kcal Energie kcal 189 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Soep van de dag</b> 0</p> <p>37 kcal Energie kcal 155 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Toscaansesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>48 kcal Energie kcal 220 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Spinazieroomsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren</p> <p>49 kcal Energie kcal 207 kJ Energie KJ</p>
<b>[Warme dagschotel]</b>	<p><b>Varkensgebraad Vleesjus met oregano Groene Boontjes Natuuraardappelen</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>372 kcal Energie kcal 1564 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Kippenreepjes Zoetzure saus met Chinese groenten Rijst</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>284 kcal Energie kcal 1216 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Moussaka</b></p> <p>Gluten,(tarwe),Melk</p> <p>516 kcal Energie kcal 2150 kJ Energie KJ</p>	  <p><b>Duo van vis met Dille Wortelpuree</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja</p> <p>212 kcal Energie kcal 892 kJ Energie KJ</p>	 <p><b>Vege Bolognaise met groentjes Pasta Gemalen kaas</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>547 kcal Energie kcal 2294 kJ Energie KJ</p>
<b>[Dessert]</b>	 <p><b>Fruit</b> 0</p> <p>46 kcal Energie kcal 191 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b> 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>516 kcal Energie kcal 2150 kJ Energie KJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b> 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 geijodeerd zout bereid

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



# Weekmenu

11/02/2019

tot

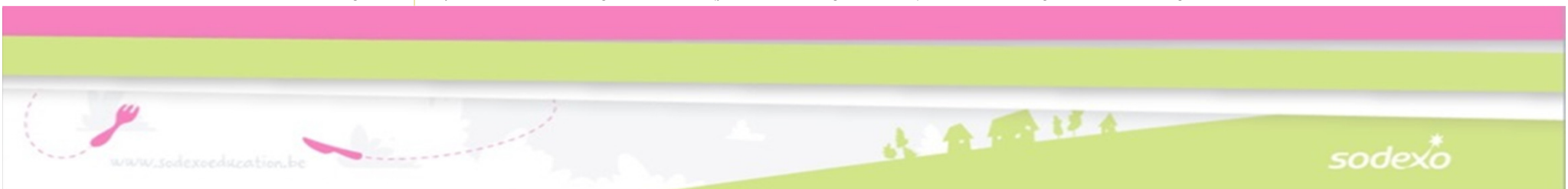
tot

15/02/2019

	<b>MAANDAG</b> 11/02/2019	<b>DINSDAG</b> 12/02/2019	<b>WOENSDAG</b> 13/02/2019	<b>DONDERDAG</b> 14/02/2019	<b>VRIJDAG</b> 15/02/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Rapensoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 53 kcal Energie kcal 222 kJ Energie KJ	<b>Cressonsoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 42 kcal Energie kcal 195 kJ Energie KJ	<b>Soep van de dag</b> 0 37 kcal Energie kcal 155 kJ Energie KJ	 <b>Tomatensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe) 60 kcal Energie kcal 251 kJ Energie KJ	<b>Gele paprikasoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 44 kcal Energie kcal 184 kJ Energie KJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Kalkoenpave</b> <b>Jagersaus</b> <b>Broccolipuree</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk, Soja 237 kcal Energie kcal 1001 kJ Energie KJ	<b>Rundsstoofvlees</b> <b>Appelmoes</b> <b>Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Soja 450 kcal Energie kcal 1926 kJ Energie KJ	 <b>Ravioli met tomaat en kaas</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 331 kcal Energie kcal 1406 kJ Energie KJ	 <b>Varkensgebraad</b> <b>Vleesjus</b> <b>Bloemkool in room</b> <b>Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk, Eieren,Soja 356 kcal Energie kcal 1495 kJ Energie KJ	 <b>Mini vege balletjes</b> <b>Provençalsesaus</b> <b>Pasta</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 543 kcal Energie kcal 2277 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 geijodeerd zout bereid

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



# Weekmenu

18/02/2019

tot

tot

22/02/2019

	<b>MAANDAG</b> 18/02/2019	<b>DINSDAG</b> 19/02/2019	<b>WOENSDAG</b> 20/02/2019	<b>DONDERDAG</b> 21/02/2019	<b>VRIJDAG</b> 22/02/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Pastinaaksoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 67 kcal Energie kcal 281 kJ Energie KJ	 <b>Kervelsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 44 kcal Energie kcal 213 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>Bloemkoolsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 50 kcal Energie kcal 208 kJ Energie KJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Lamsburger Lamsjus met tuinkruiden Courgetten in roomsaus Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren 332 kcal Energie kcal 1389 kJ Energie KJ	<b>Varkensgyros met Spaanse groenten Rijst</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren 253 kcal Energie kcal 1062 kJ Energie KJ	 <b>Kalkoenbiefstuk Gevogeltesaus met perzik Wortelpuree</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 119 kcal Energie kcal 497 kJ Energie KJ	<b>Hamburger Vleesjus Romanescomix Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 360 kcal Energie kcal 1511 kJ Energie KJ	 <b>Veggiegroentensaus Pasta</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 463 kcal Energie kcal 1941 kJ Energie KJ
<b>[Dessert]</b>	 <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

25/02/2019

tot

tot

1/03/2019

	<b>MAANDAG</b> 25/02/2019	<b>DINSDAG</b> 26/02/2019	<b>WOENSDAG</b> 27/02/2019	<b>DONDERDAG</b> 28/02/2019	<b>VRIJDAG</b> 1/03/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Aardappelsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 48 kcal Energie kcal 200 kJ Energie KJ	<b>Groentensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 51 kcal Energie kcal 211 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>Agnès-Sorelsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 61 kcal Energie kcal 254 kJ Energie KJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Blinde vink Dragonsaus Spinazie in room Puree</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk, Eieren,Soja 270 kcal Energie kcal 1137 kJ Energie KJ	 <b>Kipstoverij Stroganoff Rijst</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Most erd,Eieren,Soja 243 kcal Energie kcal 1038 kJ Energie KJ	<b>Kaasburger Vleesjus met Basilicum Boterboontjes Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk, ,Eieren,Soja 362 kcal Energie kcal 1516 kJ Energie KJ	 <b>Vispannetje Supreme met groentjes Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soj a 229 kcal Energie kcal 965 kJ Energie KJ	 <b>Quorn en kaassaus Pasta</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 501 kcal Energie kcal 2101 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.

