
















# Weekmenu

2/09/2019

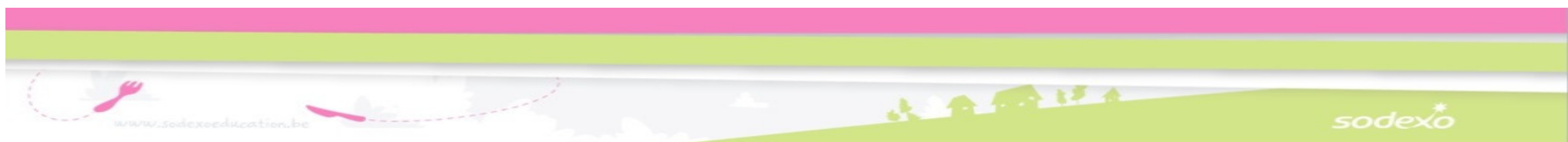
tot

6/09/2019

	<b>MAANDAG</b> 2/09/2019	<b>DINSDAG</b> 3/09/2019	<b>WOENSDAG</b> 4/09/2019	<b>DONDERDAG</b> 5/09/2019	<b>VRIJDAG</b> 6/09/2019
<b>[ Soep ]</b>	 <b>Aardappelsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja  47 kcal 197 kJ	 <b>Groene Preisoep</b> Selderij  55 kcal 230 kJ	<b>Soep van de dag</b>  0  37 kcal 155 kJ	 <b>Tomatensoep</b> Selderij  57 kcal 241 kJ	 <b>Wortelsoep</b> Eieren  50 kcal 209 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Luiks Balletje</b> Erwten en wortelen met tijm Natuuraardappelen Luikse saus  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk, Mosterd,Eieren  500 kcal 2082 kJ	 <b>Currysous met ananas</b> Groentenrijst Kippenreepjes   Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Most erd,Eieren  319 kcal 1333 kJ	 <b>Varkenslapje</b> Aardappelpuree Bloemkool Blackwellsaus   Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk ,Mosterd,Eieren,Soja,Sulfieten  254 kcal 1068 kJ	 <b>Ardeense vink</b> Op grootmoeders wijze Knolselder in roomsaus Natuuraardappelen   Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk, Eieren,Soja  324 kcal 1362 kJ	 <b>Pasta</b> Quorn en kaassaus    Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren, Soja  437 kcal 1832 kJ
<b>[Dessert]</b>	<b>Fruit</b>  0   49 kcal 204 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk  98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b>  150 kcal 628 kJ  230 kcal 961 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk  98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),( gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja  150 kcal 628 kJ

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid

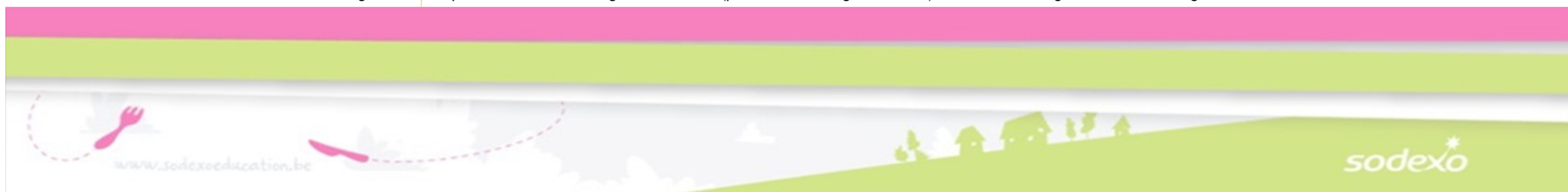
Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.















	<b>MAANDAG</b> 9/09/2019	<b>DINSDAG</b> 10/09/2019	<b>WOENSDAG</b> 11/09/2019	<b>DONDERDAG</b> 12/09/2019	<b>VRIJDAG</b> 13/09/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Kippensoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren  58 kcal 241 kJ	 <b>Ajuinsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Soja  75 kcal 315 kJ	<b>Soep van de dag</b>  0  37 kcal 155 kJ	 <b>Portugese soep</b> Selderij,Eieren,Soja  46 kcal 212 kJ	 <b>Preisoep</b> Selderij  57 kcal 237 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Boerenworst Vleesjus Witte kool in bechamelsaus Natuuraardappelen</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja  378 kcal 1581 kJ	 <b>Koninginnehapje met champignons Aardappelpuree</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren  249 kcal 1048 kJ	 <b>Lasagne Bolognaise</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja  589 kcal 2466 kJ	 <b>Mozzarellaburger Natuuraardappelen Saliesaus Boterboontjes</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja  415 kcal 1742 kJ	 <b>Pasta Witvispannetje Nantua met Brunoisegroentjes</b>   Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja  460 kcal 1938 kJ
<b>[Dessert]</b>	 <b>Fruitsalade</b> 0  91 kcal 380 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk  98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja  150 kcal 628 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk  98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja  150 kcal 628 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.

















	<b>MAANDAG</b> 16/09/2019	<b>DINSDAG</b> 17/09/2019	<b>WOENSDAG</b> 18/09/2019	<b>DONDERDAG</b> 19/09/2019	<b>VRIJDAG</b> 20/09/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Knolseldersoep</b>  Selderij,Eieren 51 kcal 214 kJ	<b>Boontjessoep</b> Selderij 51 kcal 215 kJ	<b>Soep van de dag</b>  0 37 kcal 155 kJ	<b>Pompoensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 26 kcal 118 kJ	 <b>Kervelsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 41 kcal 202 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Runderburger</b> Natuuraardappelen Vleesjus Erwtjes op z'n Frans  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 405 kcal 1699 kJ	 <b>Kalfsblanket met julienegroenten</b> Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Sulfieten 259 kcal 1083 kJ	 <b>Lamsepigram</b> Tijmsaus Spinazie in room Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 507 kcal 2117 kJ	 <b>Gevogelteworstje</b> Gevogeltejus met Oregano Hutsepotstampot  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 277 kcal 1154 kJ	 <b>Pasta</b> Vege Bolognaise met groentjes Gemalen kaas   Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 484 kcal 2029 kJ
<b>[Dessert]</b>	 <b>Fruit</b>  0 49 kcal 204 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal 628 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal 628 kJ

De maaltijden worden met gejodeerd zout bereid

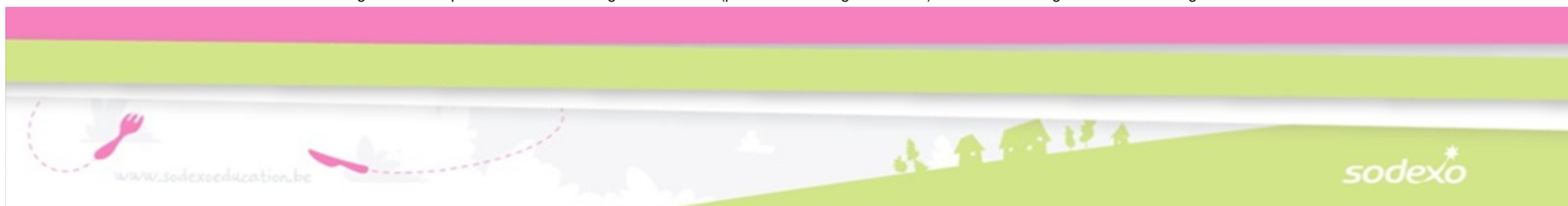
Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.



	<b>MAANDAG</b> 23/09/2019	<b>DINSDAG</b> 24/09/2019	<b>WOENSDAG</b> 25/09/2019	<b>DONDERDAG</b> 26/09/2019	<b>VRIJDAG</b> 27/09/2019
<b>[ Soep ]</b>	 <b>Broccolisoepp</b> Selderij 49 kcal 203 kJ	 <b>Kippensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 58 kcal 241 kJ	<b>Soep van de dag</b> 0 37 kcal 155 kJ	 <b>Crème Andalouse</b> Selderij,Eieren 49 kcal 204 kJ	 <b>Erwtensoepp</b> Selderij,Gluten,(tarwe) 42 kcal 175 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Kalkoenlapje</b> <b>Gevogeltejus</b> <b>Prei in roomsaus</b> <b>Natuuraardappelen</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren, Soja 291 kcal 1216 kJ	 <b>Balletjes</b> <b>Rijst</b> <b>Tomatensaus met groenten</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 259 kcal 1084 kJ	 <b>Natuuraardappelen</b> <b>Omelet met champingnons en kaas</b>  Melk,Eieren 237 kcal 985 kJ	 <b>Braadworst</b> <b>Natuuraardappelen</b> <b>Ajuinsaus</b> <b>Rode kool met appel</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 420 kcal 1755 kJ	 <b>Pasta</b> <b>Witvisblokjes</b> <b>Provençaalse wijze met groentjes</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Vis 445 kcal 1869 kJ
<b>[Dessert]</b>	 <b>Fruit</b> 0 49 kcal 204 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal 628 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal 628 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

30/09/2019

tot

4/10/2019

	MAANDAG 30/09/2019	DINSDAG 1/10/2019	WOENSDAG 2/10/2019	DONDERDAG 3/10/2019	VRIJDAG 4/10/2019
[ Soep ]	 <b>Aspergesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 86 kcal 351 kJ	 <b>Courgettesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 7 kcal 187 kJ	<b>Soep van de dag</b> 0 37 kcal 155 kJ	 <b>Tomatensoep</b> Selderij 57 kcal 241 kJ	 <b>Seldersoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 29 kcal 121 kJ
[Warme dagschotel]	 <b>Varkensgebraad Vleesjus met oregano Broccolipuree</b>   Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 302 kcal 1270 kJ	 <b>Kippenreepjes Rijst Zoetzure saus met Chinese groenten</b> Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 309 kcal 1322 kJ	 <b>Lasagne Bolognaise</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 589 kcal 2466 kJ	 <b>Kaasburger Natuuraardappelen Vleesjus Bloemkool in room</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 354 kcal 1483 kJ	 <b>Pasta Gemalen kaas Arabiata met Quorn</b>   Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 496 kcal 2079 kJ
[Dessert]	<b>Fruit</b> 0 49 kcal 204 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal 628 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal 628 kJ

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.

