

# Weekmenu

1/06/2026

tot

5/06/2026

	<b>MAANDAG</b> 1/06/2026	<b>DINSDAG</b> 2/06/2026	<b>WOENSDAG</b> 3/06/2026	<b>DONDERDAG</b> 4/06/2026	<b>VRIJDAG</b> 5/06/2026
<b>[ Soep ]</b>	<b>Groentensoep</b>  Selderij 50 kcal 206 kJ	<b>Waterkerssoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 42 kcal 196 kJ	<b>Rapensoep</b>  50 kcal 208 kJ	<b>Tomatensoep</b>  Selderij 57 kcal 239 kJ	<b>Spinazieroomsoep</b>  Selderij,Melk 59 kcal 246 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Gevogelteballetjes Preipuree</b>  Selderij,Melk,Mosterd,Soja 430 kcal 1800 kJ	<b>Kipfilet Zoetzure saus met groenten (wortel, ajuin, boontjes) Groentenrijst (wortel, knolselder, prei)</b>  Selderij,Gluten,Mosterd,Soja 267 kcal 1160 kJ	<b>Kalkoenpave Provençaalsesaus Aardappelen/Rijst</b>  Gluten,(tarwe),Soja 527 kcal 2213 kJ	<b>Hamburger Appelmoes Natuur aardappelen</b>  Gluten,(tarwe) 407 kcal 1706 kJ	<b>Pollognaise (champ, paprika, selder) Pasta Gemalen kaas</b>  Selderij,Gluten,Melk,Eieren 556 kcal 2323 kJ
<b>[Dessert]</b>	<b>Assortiment fruit</b>  72 kcal 300 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Koekje</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 130 kcal 546 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

8/06/2026

tot

12/06/2026

	<b>MAANDAG</b> 8/06/2026	<b>DINSDAG</b> 9/06/2026	<b>WOENSDAG</b> 10/06/2026	<b>DONDERDAG</b> 11/06/2026	<b>VRIJDAG</b> 12/06/2026
<b>[ Soep ]</b>	<b>Parmentiersoep</b>  Selderij 16 kcal 65 kJ	<b>Groentensoep</b>  Selderij 50 kcal 206 kJ	<b>Witloofsoep</b>   47 kcal 194 kJ	<b>Pompoensoep</b>   9 kcal 37 kJ	<b>Preisoep</b>  Selderij 56 kcal 235 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Kalfsburger Spinaziepuree</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd 377 kcal 1587 kJ	<b>Koninginnehapje met champignons Natuuraardappelen</b>  Gluten,Melk,Mosterd 394 kcal 1659 kJ	<b>Arabiata met spek Pasta</b>  Gluten,(tarwe),Eieren 538 kcal 2247 kJ	<b>Kalkoenblokjes Groentenroomsaus Natuuraardappelen</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 295 kcal 1235 kJ	<b>Mini Gevogelballetjes Tomatensaus Horentjespasta Gemalen kaas</b>  Selderij,Gluten,Melk,Mosterd,Eieren 678 kcal 2844 kJ
<b>[Dessert]</b>	<b>Assortiment fruit</b>  72 kcal 300 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Koekje</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 130 kcal 546 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

15/06/2026

tot

19/06/2026

	<b>MAANDAG</b> 15/06/2026	<b>DINSDAG</b> 16/06/2026	<b>WOENSDAG</b> 17/06/2026	<b>DONDERDAG</b> 18/06/2026	<b>VRIJDAG</b> 19/06/2026
<b>[ Soep ]</b>	<b>Pastinaaksoep</b>  67 kcal 278 kJ	<b>Aspergesoep</b> Gluten,(tarwe),Melk,Soja 88 kcal 361 kJ	<b>Cressonsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 42 kcal 196 kJ	<b>Wortelsoep</b> 53 kcal 221 kJ	<b>Courgettesoep</b> 11 kcal 45 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Gevogelteworstje Broccolipuree</b> Gluten,(tarwe),Melk 427 kcal 1788 kJ	<b>Kalkoenstoverij Stroganoff (paprika, ajuin, tomaat) Rijst</b> Selderij,Gluten,Melk,Mosterd,Soja 254 kcal 1092 kJ	<b>Gyros met Spaanse groenten (Paprika, tomaat, ajuin) Aardappelen/Rijst</b> Selderij,Gluten,Melk,Mosterd 491 kcal 2067 kJ	<b>Steakburger Bloemkool Natuuraardappelen</b> Gluten,(tarwe),Melk 449 kcal 1880 kJ	<b>Vege Bolognaise met groentjes (Quorn, champ, paprika, selder) Pasta Gemalen kaas</b> Selderij,Gluten,Melk,Eieren,Soja 524 kcal 2188 kJ
<b>[Dessert]</b>	<b>Assortiment fruit</b> 72 kcal 300 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Koekje</b> Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 130 kcal 546 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

22/06/2026

tot

26/06/2026

	<b>MAANDAG</b> 22/06/2026	<b>DINSDAG</b> 23/06/2026	<b>WOENSDAG</b> 24/06/2026	<b>DONDERDAG</b> 25/06/2026	<b>VRIJDAG</b> 26/06/2026
<b>[ Soep ]</b>	<b>Aardappelsoep</b> Selderij 16 kcal 65 kJ	<b>Bloemkoolsoep</b> 48 kcal 200 kJ	<b>Kervelsoep</b> Selderij 23 kcal 96 kJ	<b>Tomatensoep</b> Selderij 57 kcal 239 kJ	<b>Spinaziesoep</b> Selderij 46 kcal 194 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Kalfsburger</b> <b>Luikse saus</b> <b>Wortelpuree</b>  Selderij,Gluten,Melk,Mosterd 424 kcal 1783 kJ	<b>Varkensstoofvlees</b> <b>Groentenrijst</b> <b>(wortel, knolselder, prei)</b> <b>)</b>  Selderij,Gluten,Melk,Soja 368 kcal 1582 kJ	<b>Hamburger</b> <b>Tomatensaus</b> <b>Natuuraardappelen</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd 422 kcal 1767 kJ	<b>Kipfilet</b> <b>Appelmoes</b> <b>Natuuraardappelen</b>  355 kcal 1503 kJ	<b>Bolognaise (champ,</b> <b>paprika, selder)</b> <b>Pasta Linguini</b> <b>Gemalen kaas</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 433 kcal 1805 kJ
<b>[Dessert]</b>	<b>Assortiment fruit</b>  72 kcal 300 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk 95 kcal 402 kJ	<b>Koekje</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 130 kcal 546 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

29/06/2026

tot

3/07/2026

	<b>MAANDAG</b> 29/06/2026	<b>DINSDAG</b> 30/06/2026	<b>WOENSDAG</b> 1/07/2026	<b>DONDERDAG</b> 2/07/2026	<b>VRIJDAG</b> 3/07/2026
<b>[ Soep ]</b>	<b>Groentensoep</b> Selderij 50 kcal 206 kJ	<b>Witloofsoep</b>  47 kcal 194 kJ			
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Kalkoenpave Preipuree</b>  Melk,Soja 422 kcal 1772 kJ	<b>Koninginnehapje met champignons Natuuraardappelen</b>  Gluten,Melk,Mosterd 394 kcal 1659 kJ			
<b>[Dessert]</b>	<b>Assortiment fruit</b>  72 kcal 300 kJ	<b>Zuiveldessert</b>  Melk 95 kcal 402 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.