

# Weekmenu

2/10/2023

tot

6/10/2023

	MAANDAG 2/10/2023	DINSDAG 3/10/2023	WOENSDAG 4/10/2023	DONDERDAG 5/10/2023	VRIJDAG 6/10/2023
[ Soep ]	 <p><b>Seldersoep</b></p> <p>Selderij, Melk</p> <p>16 kcal 66 kJ</p>	<p><b>Champignonsoep</b></p> <p>Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Soja</p> <p>57 kcal 231 kJ</p>	<p><b>Soep van de dag</b></p> <p>Selderij, Melk</p> <p>16 kcal 66 kJ</p>	<p><b>Portugese soep</b></p>  <p>Selderij</p> <p>47 kcal 217 kJ</p>	<p><b>Wortelsoep</b></p>  <p>Melk</p> <p>24 kcal 100 kJ</p>
[ Warme dagschotel ]	 <p><b>Waterzooi van vis met wintergroenten Confettipuree</b></p> <p>Gluten, (tarwe), Melk, Vis, Soja</p> <p>445 kcal 1871 kJ</p>	 <p><b>Rundsgoulash op Hongaarse wijze met paprika en champignons Rijst</b></p> <p>Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Eieren</p> <p>208 kcal 876 kJ</p>	 <p><b>Bolognaise (champ, paprika, selder) Spaghetti Gemalen kaas</b></p> <p>Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren</p> <p>561 kcal 2355 kJ</p>	 <p><b>Blinde gevogelte vink Gevogeltejus Galagroenten (wortel, bloemkool, broccoli) Natuuraardappelen</b></p> <p>Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren</p> <p>434 kcal 1818 kJ</p>	 <p><b>Getomateerde penne op Siciliaanse wijze met kalkoenjulienne</b></p> <p>Gluten, (tarwe), Melk</p> <p>415 kcal 1734 kJ</p>
[ Dessert ]	<p><b>Assortiment fruit</b></p> <p>72 kcal 300 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b></p> <p>Melk</p> <p>101 kcal 424 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b></p> <p>Melk</p> <p>101 kcal 424 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b></p> <p>Melk</p> <p>101 kcal 424 kJ</p>	<p><b>Koekje</b></p> <p>Gluten, (tarwe), Melk, Eieren, Soja</p> <p>159 kcal 665 kJ</p>

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

9/10/2023

tot

13/10/2023

	MAANDAG 9/10/2023	DINSDAG 10/10/2023	WOENSDAG 11/10/2023	DONDERDAG 12/10/2023	VRIJDAG 13/10/2023
[ Soep ]	<b>Knolseldersoep</b>  Selderij, Melk 24 kcal 101 kJ	<b>Kervelsoep</b>  Selderij 20 kcal 82 kJ	<b>Soep van de dag</b> Selderij, Melk 16 kcal 66 kJ	<b>Tomatensoep</b> Selderij, Melk  31 kcal 131 kJ	<b>Currysoep met prei</b> Selderij, Melk, Mosterd  18 kcal 75 kJ
[ Warme dagschotel ]	 <b>Kippenballetjes Luikse saus Preipuree</b> Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Soja 512 kcal 2146 kJ	 <b>Gekruide kippenreepjes Zoetzure saus met groenten (wortel, ajuin, boontjes) Rijst</b> Gluten, (tarwe), Mosterd, Soja 310 kcal 1332 kJ	 <b>Lasagne Bolognaise</b> Gluten, (tarwe), Melk, Eieren, Soja 589 kcal 2466 kJ	 <b>Runderburger Jus Appelmoes Natuurardappelen</b> Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Soja 509 kcal 2141 kJ	 <b>Pollognaise (champ, paprika, selder) Spaghetti Gemalen kaas</b> Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren 612 kcal 2565 kJ
[ Dessert ]	<b>Assortiment fruit</b>  72 kcal 300 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 101 kcal 424 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 101 kcal 424 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 101 kcal 424 kJ	<b>Koekje</b> Gluten, (tarwe), Melk, Eieren, Soja 159 kcal 665 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

16/10/2023

tot

20/10/2023

	MAANDAG 16/10/2023	DINSDAG 17/10/2023	WOENSDAG 18/10/2023	DONDERDAG 19/10/2023	VRIJDAG 20/10/2023
[ Soep ]	<b>Parmentiersoep</b>  Selderij, Melk 19 kcal 79 kJ	<b>Groentensoep</b>  Selderij, Melk 22 kcal 91 kJ	<b>Soep van de dag</b> Selderij, Melk 16 kcal 66 kJ	<b>Pompoensoep</b>  8 kcal 34 kJ	<b>Preisoep</b> Selderij, Melk  20 kcal 83 kJ
[ Warme dagschotel ]	 <b>Lamsburger Jus</b> Erwten en wortelen Natuuraardappelen Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Soja 502 kcal 2107 kJ	 <b>Koninginnehapje met champignons</b> Aardappelpuree Gluten, (tarwe), Melk, Mosterd 435 kcal 1830 kJ	 <b>Bolognese (champ, paprika, selder)</b> Pasta Gemalen kaas Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren 498 kcal 2082 kJ	 <b>Kalkoenblokjes</b> Provençaalsesaus Rijst Gluten, (tarwe) 265 kcal 1114 kJ	 <b>Mini Gevogelballetjes</b> Groentenroomsaus (wortel, champignon, prei, knolselder) Horentjespasta Gluten, (tarwe), Melk, Mosterd, Eieren 598 kcal 2509 kJ
[ Dessert ]	<b>Assortiment fruit</b>  72 kcal 300 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 101 kcal 424 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 101 kcal 424 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 101 kcal 424 kJ	<b>Koekje</b> Gluten, (tarwe), Melk, Eieren, Soja 159 kcal 665 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

23/10/2023

tot

27/10/2023

	MAANDAG 23/10/2023	DINSDAG 24/10/2023	WOENSDAG 25/10/2023	DONDERDAG 26/10/2023	VRIJDAG 27/10/2023
[ Soep ]	<b>Cressonsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 40 kcal 185 kJ	 <b>Aspergesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Soja 59 kcal 240 kJ	<b>Soep van de dag</b> Selderij,Melk 16 kcal 66 kJ	<b>Wortelsoep</b>  Melk 24 kcal 100 kJ	<b>Courgettesoep</b>  Selderij 10 kcal 42 kJ
[Warme dagschotel]	 <b>Kippenworstje Gevogeltejus Broccolipuree</b> Selderij,Noten,(amandelen),Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 517 kcal 2163 kJ	 <b>Rundsballetjes Tomatensaus Groentenrijst (wortel,knolselder,prei)</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Soja 346 kcal 1449 kJ	 <b>Koninginnehapje met champignons Aardappelpuree</b> Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd 435 kcal 1830 kJ	 <b>Kalfsburger Vleesjus Boterboontjes Natuur aardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Soja 349 kcal 1473 kJ	 <b>Vege Bolognaise met groentjes (Quorn, champ, paprika, selder) Spaghetti</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 505 kcal 2118 kJ
[Dessert]	<b>Assortiment fruit</b>  72 kcal 300 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 101 kcal 424 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 101 kcal 424 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 101 kcal 424 kJ	<b>Koekje</b> Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 159 kcal 665 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

30/10/2023

tot

3/11/2023

	<b>MAANDAG</b> 30/10/2023	<b>DINSDAG</b> 31/10/2023	<b>WOENSDAG</b> 1/11/2023	<b>DONDERDAG</b> 2/11/2023	<b>VRIJDAG</b> 3/11/2023
<b>[ Soep ]</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>
<b>[Dessert]</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>

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.