




# Weekmenu

30/09/2024

tot

4/10/2024

	MAANDAG 30/09/2024	DINSDAG 1/10/2024	WOENSDAG 2/10/2024	DONDERDAG 3/10/2024	VRIJDAG 4/10/2024
[ Soep ]	 <p><b>Seldersoep</b></p> <p>Selderij</p> <p>29 kcal 122 kJ</p>	<p><b>Champignonsoep</b></p> <p>Gluten,(tarwe),Melk,Soja</p>  <p>12 kcal 48 kJ</p>	<p><b>Knolseldersoep</b></p> <p>Selderij</p>  <p>53 kcal 220 kJ</p>	<p><b>Portugese soep</b></p> <p>Selderij</p>  <p>50 kcal 208 kJ</p>	<p><b>Wortelsoep</b></p>  <p>53 kcal 221 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p><b>Vispannetje Supreme met groentjes (wortel, knolselder, prei) Wortelpuree</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis</p> <p>442 kcal 1856 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 880 kJ</p>	 <p><b>Bolognaise (champ, paprika, selder) Spaghetti Gemalen kaas</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>562 kcal 2357 kJ</p>	 <p><b>Blinde gevogelte vink Galagroenten (wortel, bloemkool, broccoli) Natuuraardappelen</b></p> <p>Gluten,(tarwe)</p> <p>369 kcal 1545 kJ</p>	 <p><b>Gevogelteblanket met juliennegroenten Pasta Gemalen kaas</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(rogge),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>580 kcal 2434 kJ</p>
[Dessert]	<p><b>Assortiment fruit</b></p>  <p>72 kcal 300 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b></p> <p>Melk</p> <p>95 kcal 402 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b></p> <p>Melk</p> <p>95 kcal 402 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b></p> <p>Melk</p> <p>95 kcal 402 kJ</p>	<p><b>Koekje</b></p> <p>Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>141 kcal 589 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

7/10/2024

tot

11/10/2024

	<b>MAANDAG</b> 7/10/2024	<b>DINSDAG</b> 8/10/2024	<b>WOENSDAG</b> 9/10/2024	<b>DONDERDAG</b> 10/10/2024	<b>VRIJDAG</b> 11/10/2024
<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>RundsBalletjes</b> <b>Preipuree</b> Selderij,Melk,Mosterd,Soja 430 kcal 1800 kJ	 <b>Kipfilet</b> <b>Zoetzure saus met</b> <b>groenten (wortel,</b> <b>ajuin, boontjes)</b> <b>Groentenrijst</b> <b>(wortel, knolselder, prei</b> <b>)</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Soja 267 kcal 1160 kJ	 <b>Kalkoenpave</b> <b>Provençaalesaus</b> <b>Aardappelen/Rijst</b> Gluten,(tarwe),Soja 352 kcal 1478 kJ	 <b>Runderburger</b> <b>Appelmoes</b> <b>Natuuraardappelen</b> Gluten,(tarwe) 408 kcal 1712 kJ	 <b>Pollognaise (champ,</b> <b>paprika, selder)</b> <b>Pasta</b> <b>Gemalen kaas</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 549 kcal 2293 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 141 kcal 589 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

14/10/2024

tot

18/10/2024

	<b>MAANDAG</b> 14/10/2024	<b>DINSDAG</b> 15/10/2024	<b>WOENSDAG</b> 16/10/2024	<b>DONDERDAG</b> 17/10/2024	<b>VRIJDAG</b> 18/10/2024
<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  46 kcal 193 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Kalfsburger Spinaziepuree</b> Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd 377 kcal 1587 kJ	 <b>Koninginnehapje met champignons Natuuraardappelen</b> Gluten,(tarwe),(rogge),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) 295 kcal 1235 kJ	  <b>Mini Gevogelteballetjes Tomatensaus Horentjespasta Gemalen kaas</b> Selderij,Gluten,Melk,Mosterd,Eieren 671 kcal 2814 kJ
<b>[Dessert]</b>	 <b>Fruitsalade</b> 50 kcal 209 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 141 kcal 589 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

21/10/2024

tot

25/10/2024

	<b>MAANDAG</b> 21/10/2024	<b>DINSDAG</b> 22/10/2024	<b>WOENSDAG</b> 23/10/2024	<b>DONDERDAG</b> 24/10/2024	<b>VRIJDAG</b> 25/10/2024
<b>[ Soep ]</b>	 <p><b>Pastinaaksoep</b> 67 kcal 278 kJ</p>	 <p><b>Aspergesoep</b> Gluten,(tarwe),Melk,Soja 88 kcal 361 kJ</p>	<p><b>Cressonsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 42 kcal 196 kJ</p>	 <p><b>Wortelsoep</b> 53 kcal 221 kJ</p>	 <p><b>Courgettesoep</b> 11 kcal 45 kJ</p>
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <p><b>Gevogelteworstje</b> Broccolipuree Gluten,(tarwe),Melk 427 kcal 1788 kJ</p>	 <p><b>Kalkoenstoverij</b> Stroganoff (paprika, ajuin, tomaat) Rijst Selderij,Gluten,Melk,Mosterd, Soja 254 kcal 1092 kJ</p>	 <p><b>Gevogeltegyros met Spaanse groenten</b> (Paprika, tomaat, ajuin) Aardappelen/Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst), Melk,Mosterd 491 kcal 2067 kJ</p>	 <p><b>Steakburger</b> Bloemkool Natuuraardappelen Gluten,(tarwe),Melk 449 kcal 1880 kJ</p>	  <p><b>Vege Bolognaise met groentjes</b> (Quorn, champ, paprika, selder) Pasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,Melk,Eieren,Soja 517 kcal 2158 kJ</p>
<b>[Dessert]</b>	 <p><b>Assortiment fruit</b> 72 kcal 300 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b> Melk 95 kcal 402 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b> Melk 95 kcal 402 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b> Melk 95 kcal 402 kJ</p>	<p><b>Koekje</b> Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 141 kcal 589 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

28/10/2024

tot

1/11/2024

	<b>MAANDAG</b> 28/10/2024	<b>DINSDAG</b> 29/10/2024	<b>WOENSDAG</b> 30/10/2024	<b>DONDERDAG</b> 31/10/2024	<b>VRIJDAG</b> 1/11/2024
<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.