

Weekmenu

5/12/2022

tot

9/12/2022

	MAANDAG 5/12/2022	DINSDAG 6/12/2022	DONDERDAG 8/12/2022	VRIJDAG 9/12/2022
[Soep]	<p>Champignonsoep</p> <p>Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Sulfieten</p> <p>4 kcal 61 kJ </p>	<p>Ajuinsoep</p> <p>Selderij </p> <p>46 kcal 192 kJ</p>	<p>Tomaat-paprikasoep</p> <p>Selderij </p> <p>62 kcal 260 kJ</p>	<p>Cressonsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk</p> <p>38 kcal 178 kJ</p>
[Warme dagschotel]	<p>Lamsepigram </p> <p>Lamsjus</p> <p>Appelmoes</p> <p>Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk</p> <p>469 kcal 1965 kJ</p>	<p>Rundstoofpotje met Raapjes </p> <p>Frieten</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren</p> <p>423 kcal 1773 kJ</p>	<p>Vis van de dag </p> <p>Visbechamel</p> <p>Brunoisegroenten (wortel,knolselder,prei)</p> <p>Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis,Soja</p> <p>291 kcal 1224 kJ</p>	<p>Kalkoenham met champignons in kaassaus </p> <p>Pasta</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>474 kcal 1986 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

12/12/2022

tot

16/12/2022

	MAANDAG 12/12/2022	DINSDAG 13/12/2022	DONDERDAG 15/12/2022	VRIJDAG 16/12/2022
[Soep]	Bloemkoolsoep  Selderij 44 kcal 185 kJ	Kervelsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 39 kcal 191 kJ	Toscaansesoep  Selderij,Soja 44 kcal 207 kJ	Groentensoep  Selderij 51 kcal 213 kJ
Vegetarische alternatief [Warme dagschotel]	 Gehaktballetjes Tomatensaus met groenten (wortelen, prei, paprika) Aardappelpuree Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd,Soja 306 kcal 1274 kJ	 Kalkoengoulash met paprika en ajuin Frieten Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk 426 kcal 1785 kJ	 Kipfilet Vleesjus Wortelen Natuuraardappelen Gluten,(tarwe),Soja 391 kcal 1646 kJ	 Pollognaise (champ, paprika, selder) Pasta Gemalen kaas Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 558 kcal 2336 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

19/12/2022

tot

23/12/2022

	MAANDAG 19/12/2022	DINSDAG 20/12/2022	DONDERDAG 22/12/2022	VRIJDAG 23/12/2022
[Soep]	Aardappelsoep Selderij  44 kcal 183 kJ	Groene Preisoep Selderij  56 kcal 237 kJ	Wortelsoep  47 kcal 195 kJ	Tomatensoep  Selderij 63 kcal 263 kJ
[Warme dagschotel]	 Kalfsballetjes Luikse saus Wortelpuree Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk 221 kcal 925 kJ	 Gekruide kippenreepjes Currysous met ananas Frieten Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd 560 kcal 2340 kJ	 Vis van de dag Op grootmoeders wijze Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 245 kcal 1035 kJ	 Spirelli met kipreepjes in mediterrane saus  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Soja 465 kcal 1944 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

26/12/2022

tot

30/12/2022

	MAANDAG 26/12/2022	DINSDAG 27/12/2022	DONDERDAG 29/12/2022	VRIJDAG 30/12/2022
[Soep]	Kerstvakantie 0 kcal 0 kJ	Kerstvakantie 0 kcal 0 kJ	Kerstvakantie 0 kcal 0 kJ	Kerstvakantie 0 kcal 0 kJ
Vegetarische alternatief [Warme dagschotel]	Kerstvakantie 0 kcal 0 kJ	Kerstvakantie 0 kcal 0 kJ	Kerstvakantie 0 kcal 0 kJ	Kerstvakantie 0 kcal 0 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.