

















# Weekmenu

13/05/2019

tot

17/05/2019

	<b>MAANDAG</b> <b>13/05/2019</b>	<b>DINSDAG</b> <b>14/05/2019</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>16/05/2019</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>17/05/2019</b>
[ Soep ]	 <b>Aspergesoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren  88 kcal Energie kcal 362 kJ Energie KJ	<b>Boontjessoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe)  54 kcal Energie kcal 225 kJ Energie KJ	 <b>Pompoensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren  28 kcal Energie kcal 129 kJ Energie KJ	 <b>Wortelsoep</b> Gluten,(tarwe),Eieren  52 kcal Energie kcal 219 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	  <b>Runderburger Vleesjus</b> Erwtjes op z'n Frans Natuuraardappelen  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja  405 kcal Energie kcal 1699 kJ Energie KJ	 <b>Kalfsblanket met juliennegroenten</b> Rijst  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Sulfiete  259 kcal Energie kcal 1083 kJ Energie KJ	  <b>Gevogelteworstje vogeltejus met Oregano</b> Hutsepotgroenten Natuuraardappelen  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren  335 kcal Energie kcal 1399 kJ Energie KJ	  <b>Vege Bolognaise met groentjes</b> Pasta Gemalen kaas   Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja  547 kcal Energie kcal 2294 kJ Energie KJ
[Dessert]	<b>Fruit</b>  0  49 kcal Energie kcal 204 kJ Energie KJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk  109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk  109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	<b>Koekje</b> Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja  150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie 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.

