














Weekmenu

3/06/2019

tot

7/06/2019

	MAANDAG 3/06/2019	DINSDAG 4/06/2019	DONDERDAG 6/06/2019	VRIJDAG 7/06/2019
[Soep]	 <p>Rapensoep</p> <p>Selderij,Eieren</p> <p>51 kcal Energie kcal 212 kJ Energie KJ</p>	<p>Cressonsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>40 kcal Energie kcal 185 kJ Energie KJ</p>	 <p>Tomatensoep</p> <p>Selderij</p> <p>57 kcal Energie kcal 241 kJ Energie KJ</p>	 <p>Gele paprikasoep</p> <p>Selderij,Eieren</p> <p>41 kcal Energie kcal 174 kJ Energie KJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Kalkoenpave</p> <p>Jagersaus</p> <p>Broccolipuree</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja</p> <p>237 kcal Energie kcal 1001 kJ Energie KJ</p>	 <p>Rundsstoofvlees</p> <p>Appelmoes</p> <p>Natuuraardappelen</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>450 kcal Energie kcal 1926 kJ Energie KJ</p>	 <p>Varkensgebraad</p> <p>Vleesjus</p> <p>Bloemkool in room</p> <p>Natuuraardappelen</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>356 kcal Energie kcal 1495 kJ Energie KJ</p>	 <p>Visrolletjes</p> <p>Provençaalesaus</p> <p>Pasta</p>   <p>Gluten,(tarwe),Eieren,Vis</p> <p>510 kcal Energie kcal 2138 kJ Energie KJ</p>
[Dessert]	 <p>Fruit</p> <p>0</p> <p>49 kcal Energie kcal 204 kJ Energie KJ</p>	<p>Zuiveldessert</p> <p>Melk</p> <p>109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ</p>	<p>Zuiveldessert</p> <p>Melk</p> <p>109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ</p>	<p>Koekje</p> <p>Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja</p> <p>150 kcal Energie kcal 628 kJ Energie 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.

