















Weekmenu

11/02/2019

tot

15/02/2019

	MAANDAG 11/02/2019	DINSDAG 12/02/2019	DONDERDAG 14/02/2019	VRIJDAG 15/02/2019
[Soep]	 Rapensoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 53 kcal Energie kcal 222 kJ Energie KJ	Cressonsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 42 kcal Energie kcal 195 kJ Energie KJ	 Tomatensoep Selderij,Gluten,(tarwe) 60 kcal Energie kcal 251 kJ Energie KJ	 Gele paprikasoepp Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren 44 kcal Energie kcal 184 kJ Energie KJ
[Warme dagschotel]	 Kalkoenpave Jagersaus Broccolipuree   Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 237 kcal Energie kcal 1001 kJ Energie KJ	 Rundsstoofvlees Appelmoes Natuuraardappelen  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Soja 450 kcal Energie kcal 1926 kJ Energie KJ	  Varkensgebraad Vleesjus Bloemkool in room Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 356 kcal Energie kcal 1495 kJ Energie KJ	 Mini vege balletjes Provençalsesaus Pasta   Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 543 kcal Energie kcal 2277 kJ Energie KJ
[Dessert]	 Fruit 0 46 kcal Energie kcal 191 kJ Energie KJ	Zuiveldessert Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	Zuiveldessert Melk 109 kcal Energie kcal 458 kJ Energie KJ	Koekje 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.

