














Weekmenu

18/02/2019

tot

22/02/2019

	MAANDAG 18/02/2019	DINSDAG 19/02/2019	DONDERDAG 21/02/2019	VRIJDAG 22/02/2019
[Soep]	 <p>Pastinaaksoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren</p> <p>67 kcal Energie kcal 281 kJ Energie KJ</p>	 <p>Kervelsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>44 kcal Energie kcal 213 kJ Energie KJ</p>	 <p>Portugese soep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>48 kcal Energie kcal 222 kJ Energie KJ</p>	 <p>Bloemkoolsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren</p> <p>50 kcal Energie kcal 208 kJ Energie KJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Lamsburger Lamsjus met tuinkruiden Courgetten in roomsaus Natuuraardappelen</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>332 kcal Energie kcal 1389 kJ Energie KJ</p>	 <p>Varkensgyros met Spaanse groenten Rijst</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>253 kcal Energie kcal 1062 kJ Energie KJ</p>	 <p>Hamburger Vleesjus Romanescomix Natuuraardappelen</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>360 kcal Energie kcal 1511 kJ Energie KJ</p>	 <p>Veggiegroentensaus Pasta</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>463 kcal Energie kcal 1941 kJ Energie KJ</p>
[Dessert]	 <p>Fruitsalade</p> <p>0</p>  <p>91 kcal Energie kcal 380 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.

