

# Weekmenu

30/09/2019

tot

4/10/2019

	<b>MAANDAG</b> 30/09/2019	<b>DINSDAG</b> 1/10/2019	<b>DONDERDAG</b> 3/10/2019	<b>VRIJDAG</b> 4/10/2019
<b>[ Soep ]</b>	<p><b>Aspergesoep</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>86 kcal 351 kJ</p>	 <p><b>Courgettesoep</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>7 kcal 187 kJ</p>	 <p><b>Tomatensoep</b></p> <p>Selderij</p> <p>57 kcal 241 kJ</p>	<p><b>Seldersoep</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>29 kcal 121 kJ</p>
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <p><b>Varkensgebraad</b></p> <p><b>Vleesjus met oregano</b></p> <p><b>Broccolipuree</b></p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja</p> <p>302 kcal 1270 kJ</p>	 <p><b>Kippenreepjes</b></p> <p><b>Rijst</b></p> <p><b>Zoetzure saus met Chinese groenten</b></p> <p>Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>309 kcal 1322 kJ</p>	 <p><b>Kaasburger</b></p> <p><b>Natuuraardappelen</b></p> <p><b>Vleesjus</b></p> <p><b>Bloemkool in room</b></p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>354 kcal 1483 kJ</p>	 <p><b>Pasta</b></p> <p><b>Gemalen kaas</b></p> <p><b>Arabiata met Quorn</b></p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>496 kcal 2079 kJ</p>
<b>[Dessert]</b>	 <p><b>Fruit</b></p> <p>0</p> <p>49 kcal 204 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b></p> <p>Melk</p> <p>98 kcal 412 kJ</p>	<p><b>Zuiveldessert</b></p> <p>Melk</p> <p>98 kcal 412 kJ</p>	<p><b>Koekje</b></p> <p>Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja</p> <p>150 kcal 628 kJ</p>

De maaltijden worden met geïodeerd zout bereid

Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.