








Weekmenu

7/10/2019

tot

11/10/2019

	MAANDAG 7/10/2019	DINSDAG 8/10/2019	DONDERDAG 10/10/2019	VRIJDAG 11/10/2019
[Soep]	 Rapensoep Selderij,Eieren 51 kcal 212 kJ	Cressonsoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 40 kcal 185 kJ	 Toscaansesoep Selderij,Eieren,Soja 45 kcal 210 kJ	Spinazieroomsoep Selderij,Eieren 47 kcal 197 kJ
[Warme dagschotel]	 Kalkoenpave Dragonsaus Groene Boontjes Natuuraardappelen Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 308 kcal 1294 kJ	 Rundsstoofvlees Natuuraardappelen Witloof  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Soja 405 kcal 1737 kJ	 Duo van vis met Dille Gestooft prei Aardappelpuree Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Vis,Soja 244 kcal 1028 kJ	 Pasta Gemalen kaas Bolognaise groentjes  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 472 kcal 1981 kJ
[Dessert]	 Fruit 0 49 kcal 204 kJ	Zuiveldessert Melk 98 kcal 412 kJ	Zuiveldessert Melk 98 kcal 412 kJ	Koekje Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja 150 kcal 628 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.