










# Weekmenu

14/10/2019

tot

18/10/2019

	<b>MAANDAG</b> 14/10/2019	<b>DINSDAG</b> 15/10/2019	<b>DONDERDAG</b> 17/10/2019	<b>VRIJDAG</b> 18/10/2019
<b>[ Soep ]</b>	<b>Witloofsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 45 kcal 189 kJ	 <b>Kervelsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 41 kcal 202 kJ	 <b>Portugese soep</b> Selderij,Eieren,Soja 46 kcal 212 kJ	<b>Bloemkoolsoep</b> Selderij,Eieren 47 kcal 198 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Blinde vink</b> Aardappelpuree Spinazie in room Jagersaus  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren 270 kcal 1138 kJ	 <b>Varkensgyros met Spaanse groenten</b> Rijst Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren 253 kcal 1062 kJ	 <b>Hamburger</b> Natuuraardappelen Vleesjus Romanescomix Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 360 kcal 1511 kJ	 <b>Pasta</b> Veggiegroentensaus  Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 399 kcal 1676 kJ
<b>[Dessert]</b>	 <b>Fruitsalade</b> 0 91 kcal 380 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 98 kcal 412 kJ	<b>Zuiveldessert</b> Melk 98 kcal 412 kJ	<b>Koekje</b> 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.