
















Weekmenu

16/09/2019

tot

20/09/2019

	MAANDAG 16/09/2019	DINSDAG 17/09/2019	DONDERDAG 19/09/2019	VRIJDAG 20/09/2019
[Soep]	 <p>Knolseldersoep</p> <p>Selderij,Eieren</p> <p>51 kcal 214 kJ</p>	<p>Boontjessoep</p> <p>Selderij</p> <p>51 kcal 215 kJ</p>	 <p>Pompoensoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>26 kcal 118 kJ</p>	 <p>Kervelsoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja</p> <p>41 kcal 202 kJ</p>
[Warme dagschotel]	  <p>Runderburger</p> <p>Natuuraardappelen</p> <p>Vleesjus</p> <p>Erwtjes op z'n Frans</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>405 kcal 1699 kJ</p>	 <p>Kalfsblanket met juliennegroenten</p> <p>Rijst</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Eieren,Sulfieten</p> <p>259 kcal 1083 kJ</p>	  <p>Gevogelteworstje</p> <p>vogeltejus met Oregano</p> <p>Hutsepotstampot</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>277 kcal 1154 kJ</p>	  <p>Pasta</p> <p>Vege Bolognaise met groentjes</p> <p>Gemalen kaas</p>   <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>484 kcal 2029 kJ</p>
[Dessert]	 <p>Fruit</p> <p>0</p>  <p>49 kcal 204 kJ</p>	<p>Zuiveldessert</p> <p>Melk</p> <p>98 kcal 412 kJ</p>	<p>Zuiveldessert</p> <p>Melk</p> <p>98 kcal 412 kJ</p>	<p>Koekje</p> <p>Noten,(hazelnoten),Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Lupine,Eieren,Soja</p> <p>150 kcal 628 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.

