

















Weekmenu

23/09/2019

tot

27/09/2019

	MAANDAG 23/09/2019	DINSDAG 24/09/2019	DONDERDAG 26/09/2019	VRIJDAG 27/09/2019
[Soep]	 <p>Broccolisoup</p> <p>Selderij</p> <p>49 kcal 203 kJ</p>	 <p>Kippensoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>58 kcal 241 kJ</p>	 <p>Crème Andalouse</p> <p>Selderij,Eieren</p> <p>49 kcal 204 kJ</p>	 <p>Erwtensoup</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe)</p> <p>42 kcal 175 kJ</p>
[Warme dagschotel]	  <p>Kalkoenlapje Gevogeltejus Prei in roomsaus Natuuraardappelen</p>  <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja</p> <p>291 kcal 1216 kJ</p>	  <p>Balletjes Rijst Tomatensaus met groenten</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja</p> <p>259 kcal 1084 kJ</p>	  <p>Braadworst Natuuraardappelen Ajuinsaus Rode kool met appel</p>   <p>Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja</p> <p>420 kcal 1755 kJ</p>	  <p>Pasta Witvisblokjes Provençaalse wijze met groentjes</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Vis</p> <p>445 kcal 1869 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.

