














Weekmenu

30/09/2019

tot

4/10/2019

	MAANDAG 30/09/2019	DINSDAG 1/10/2019	DONDERDAG 3/10/2019	VRIJDAG 4/10/2019
[Soep]	 Aspergesoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 86 kcal 351 kJ	 Courgettesoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 7 kcal 187 kJ	 Tomatensoep Selderij 57 kcal 241 kJ	 Seldersoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 29 kcal 121 kJ
[Warme dagschotel]	 Varkensgebraad Vleesjus met oregano Broccolipuree   Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja 302 kcal 1270 kJ	 Kippenreepjes Rijst Zoetzure saus met Chinese groenten Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 309 kcal 1322 kJ	 Kaasburger Natuuraardappelen Vleesjus Bloemkool in room  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 354 kcal 1483 kJ	 Pasta Gemalen kaas Arabiata met Quorn  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 496 kcal 2079 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.

