

# Weekmenu

9/03/2020

tot

13/03/2020

	<b>MAANDAG</b> <b>9/03/2020</b>	<b>DINSDAG</b> <b>10/03/2020</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>12/03/2020</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>13/03/2020</b>
[ Soep ]	<b>Erwtensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe) 42 kcal 175 kJ	<b>Kippenroomsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 54 kcal 226 kJ	<b>Andalouse roomsoep</b>  Selderij,Eieren 44 kcal 185 kJ	<b>Groentensoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Soja 48 kcal 201 kJ
[Warme dagschotel]	<b>Kalkoenpave</b>  <b>Dragonsaus</b> <b>Groene Boontjes</b> <b>Natuuraardappelen</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren,Soja 338 kcal 1418 kJ	<b>Rundsballetjes</b>  <b>Tomatensaus met groenten</b> <b>Rijst</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Eieren,Soja 301 kcal 1256 kJ	<b>Kipfilet</b>  <b>Gevogeltejus</b> <b>Spinaziepuree</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren,Soja 302 kcal 1261 kJ	 <b>Milanese saus van quorn</b> <b>Pasta</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren,Soja 456 kcal 1911 kJ
[Dessert]	<b>Fruit</b> 0 49 kcal 204 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.