



# Weekmenu

2/10/2023

tot

6/10/2023

	<b>MAANDAG</b> 2/10/2023	<b>DINSDAG</b> 3/10/2023	<b>DONDERDAG</b> 5/10/2023	<b>VRIJDAG</b> 6/10/2023
<b>[ Soep ]</b>	<b>Facultatieve verlofdag</b>	 <b>Champignonsoep</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Soja 57 kcal 231 kJ	<b>Portugese soep</b> Selderij  47 kcal 217 kJ	<b>Wortelsoep</b> Melk  24 kcal 100 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>		 <b>Rundsgoulash op Hongaarse wijze met paprika en champignons Rijst</b> Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Eieren 208 kcal 876 kJ	 <b>Blinde gevogelte vink Gevogeltejus Galagroenten (wortel, bloemkool, broccoli) Natuuraardappelen</b> Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 434 kcal 1818 kJ	 <b>Getomateerde penne op Siciliaanse wijze met kalkoenjulienne</b> Gluten,(tarwe),Melk 415 kcal 1734 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.

# Weekmenu

9/10/2023

tot

13/10/2023

	<b>MAANDAG</b> 9/10/2023	<b>DINSDAG</b> 10/10/2023	<b>DONDERDAG</b> 12/10/2023	<b>VRIJDAG</b> 13/10/2023
<b>[ Soep ]</b>	<b>Knolseldersoep</b>  Selderij,Melk  24 kcal 101 kJ	 <b>Kervelsoep</b>  Selderij  20 kcal 82 kJ	<b>Tomatensoep</b>  Selderij,Melk   31 kcal 131 kJ	<b>Pedagogische studiedag</b>
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Kippenballetjes</b> <b>Luikse saus</b> <b>Preipuree</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja  512 kcal 2146 kJ	 <b>Gekruide kippenreepjes</b> <b>Zoetzure saus met groenten</b> <b>(wortel, ajuin, boontjes)</b> <b>Rijst</b>  Gluten,(tarwe),Mosterd,Soja  310 kcal 1332 kJ	 <b>Runderburger</b> <b>Jus</b> <b>Appelmoes</b> <b>Natuuraardappelen</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Soja  509 kcal 2141 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.

# Weekmenu

16/10/2023

tot

20/10/2023

	<b>MAANDAG</b> 16/10/2023	<b>DINSDAG</b> 17/10/2023	<b>DONDERDAG</b> 19/10/2023	<b>VRIJDAG</b> 20/10/2023
<b>[ Soep ]</b>	<b>Parmentiersoep</b>  Selderij, Melk 19 kcal 79 kJ	<b>Groentensoep</b>  Selderij, Melk 22 kcal 91 kJ	<b>Pompoensoep</b>  8 kcal 34 kJ	<b>Preisoep</b>  Selderij, Melk 20 kcal 83 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Lamsburger Jus Erwten en wortelen Natuuraardappelen</b> Selderij, Gluten, (tarwe), (gerst), Melk, Soja 502 kcal 2107 kJ	 <b>Koninginnehapje met champignons Aardappelpuree</b> Gluten, (tarwe), Melk, Mosterd 435 kcal 1830 kJ	 <b>Kalkoenblokjes Provençaalsesaus Rijst</b> Gluten, (tarwe) 265 kcal 1114 kJ	 <b>Mini Gevogelteballetjes Groentenroomsaus (wortel, champignon, prei, knolselder) Horentjespasta</b> Gluten, (tarwe), Melk, Mosterd, Eieren 598 kcal 2509 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.

# Weekmenu

23/10/2023

tot

27/10/2023

	<b>MAANDAG</b> <b>23/10/2023</b>	<b>DINSDAG</b> <b>24/10/2023</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>26/10/2023</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>27/10/2023</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>Cressonsoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk  40 kcal 185 kJ	 <b>Aspergesoep</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Soja  59 kcal 240 kJ	<b>Wortelsoep</b>   Melk  24 kcal 100 kJ	<b>Courgettesoep</b>   Selderij  10 kcal 42 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	  <b>Kippenworstje</b> <b>Gevogeltejus</b> <b>Broccolipuree</b>  Selderij,Noten,(amandelen),Gluten,(tarwe),Melk,Eieren  517 kcal 2163 kJ	  <b>Rundsballetjes</b> <b>Tomatensaus</b> <b>Groentenrijst</b> <b>(wortel, knolselder, prei)</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Soja  346 kcal 1449 kJ	  <b>Kalfsburger</b> <b>Vleesjus</b> <b>Boterboontjes</b> <b>Natuuraardappelen</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),(gerst),Melk,Mosterd,Soja  349 kcal 1473 kJ	  <b>Vege Bolognese met</b> <b>groentjes (Quorn, champ,</b> <b>paprika, selder)</b> <b>Spaghetti</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Eieren  505 kcal 2118 kJ

De maaltijden worden met geïodeerd zout bereid

Onze bereidingen kunnen sporen van andere allergenen bevatten (productie in een grootkeuken). De samenstelling van onze bereidingen kan veranderen.

# Weekmenu

30/10/2023

tot

3/11/2023

	<b>MAANDAG 30/10/2023</b>	<b>DINSDAG 31/10/2023</b>	<b>DONDERDAG 2/11/2023</b>	<b>VRIJDAG 3/11/2023</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>	<b>HERFSTVAKANTIE</b>

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.