




Weekmenu

4/11/2024

tot

8/11/2024

	MAANDAG 4/11/2024	DINSDAG 5/11/2024	DONDERDAG 7/11/2024	VRIJDAG 8/11/2024
[Soep]	Groentensoep  Selderij 50 kcal 206 kJ	Witloofsoep 47 kcal 194 kJ	Portugese soep Selderij  50 kcal 208 kJ	Broccolisoepp  49 kcal 205 kJ
[Warme dagschotel]	 Kalkoenpave Preipuree Melk, Soja 422 kcal 1772 kJ	 Koninginnehapje met champignons Natuuraardappelen Gluten, (tarwe), (rogge), Mosterd 394 kcal 1659 kJ	 Gevogelte boomstammetje Rode kool met appel Natuuraardappelen Gluten, (tarwe), Melk, Mosterd 434 kcal 1823 kJ	 Lams bolognaise (champ, paprika, selder) Pasta Linguini Gemalen kaas Selderij, Gluten, (tarwe), Melk 426 kcal 1775 kJ

De maaltijden worden met geijodeerd zout bereid


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

Weekmenu

11/11/2024

tot

15/11/2024

	MAANDAG 11/11/2024	DINSDAG 12/11/2024	DONDERDAG 14/11/2024	VRIJDAG 15/11/2024
[Soep]	GESLOTEN GESLOTEN	 Pastinaaksoep 67 kcal 278 kJ	 Andalouse soep Selderij 38 kcal 160 kJ	 Courgettesoep 11 kcal 45 kJ
[Warme dagschotel]	GESLOTEN GESLOTEN	 RundsBalletjes Tomatensaus Groentenrijst (wortel, knolselder, prei) Selderij, Gluten, (tarwe), Mosterd, Soja 279 kcal 1168 kJ	 Kalkoenlapje Bloemkool Natuuraardappelen Gluten, (tarwe), Melk 338 kcal 1423 kJ	 Kalkoenham en kaassaus Horentjespasta Gemalen kaas Selderij, Gluten, (tarwe), Melk, Eieren 612 kcal 2564 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

18/11/2024

tot

22/11/2024

	MAANDAG 18/11/2024	DINSDAG 19/11/2024	DONDERDAG 21/11/2024	VRIJDAG 22/11/2024
[Soep]	 <p>Aspergesoep</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk,Soja</p> <p>88 kcal 361 kJ</p>	<p>Waterkerssoep</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk</p> <p>42 kcal 196 kJ</p>	<p>Tomatensoep</p>  <p>Selderij</p> <p>57 kcal 239 kJ</p>	<p>Aardappelsoep</p> <p>Selderij</p>  <p>16 kcal 65 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Lamsburger Broccolipuree</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk</p> <p>464 kcal 1944 kJ</p>	 <p>Kipfilet Currysous met ananas Groentenrijst (wortel, knolselder, prei)</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd</p> <p>321 kcal 1350 kJ</p>	 <p>Gevogelteworstje Wortelen Natuuraardappelen</p> <p>Gluten,(tarwe)</p> <p>400 kcal 1674 kJ</p>	  <p>Bolognaise (champ, paprika, selder) Spaghetti Gemalen kaas</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>562 kcal 2357 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.

Weekmenu

25/11/2024

tot

29/11/2024

	MAANDAG 25/11/2024	DINSDAG 26/11/2024	DONDERDAG 28/11/2024	VRIJDAG 29/11/2024
[Soep]	 <p>Seldersoep</p> <p>Selderij</p> <p>29 kcal 122 kJ</p>	 <p>Champignonsoep</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk,Soja</p> <p>12 kcal 48 kJ</p>	<p>Portugese soep</p> <p>Selderij </p> <p>50 kcal 208 kJ</p>	<p>Wortelsoep</p>  <p>53 kcal 221 kJ</p>
[Warme dagschotel]	 <p>Vispannetje Supreme met groentjes (wortel, knolselder, prei)</p> <p>Wortelpuree</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis</p> <p>442 kcal 1856 kJ</p>	 <p>Rundsgoulash op Hongaarse wijze met paprika en champignons</p> <p>Rijst</p> <p>Selderij,Gluten,Melk,Eieren</p> <p>208 kcal 880 kJ</p>	 <p>Blinde gevogelte vink Galagroenten (wortel, bloemkool, broccoli)</p> <p>Natuuraardappelen</p> <p>Gluten,(tarwe)</p> <p>369 kcal 1545 kJ</p>	  <p>Gevogelteblanket met julienegroenten</p> <p>Pasta</p> <p>Gemalen kaas</p> <p>Selderij,Gluten,Melk,Mosterd,Eieren</p> <p>580 kcal 2434 kJ</p>

De maaltijden worden met geijodeerd zout bereid

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