








Weekmenu

6/01/2025

tot

10/01/2025

	MAANDAG 6/01/2025	DINSDAG 7/01/2025	DONDERDAG 9/01/2025	VRIJDAG 10/01/2025
[Soep]	Aardappelsoep  Selderij 16 kcal 65 kJ	Bloemkoolsoep  48 kcal 200 kJ	Tomatensoep  Selderij 57 kcal 239 kJ	Spinaziesoep Selderij 46 kcal 194 kJ
[Warme dagschotel]	 Kalfsburger Luikse saus Wortelpuree Selderij,Gluten,,Melk,Mosterd 424 kcal 1783 kJ	 Rundsstoofvlees Groentenrijst (wortel, knolselder, prei) Selderij,Gluten,Melk,Soja 368 kcal 1582 kJ	 Kipfilet Appelmoes Natuuraardappelen 357 kcal 1508 kJ	 Vispannetje Supreme met groentjes (wortel, knolselder, prei) Horentjespasta Selderij,Gluten,Melk,Eieren,Vis 553 kcal 2321 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

13/01/2025

tot

17/01/2025

	MAANDAG 13/01/2025	DINSDAG 14/01/2025	DONDERDAG 16/01/2025	VRIJDAG 17/01/2025
[Soep]	Groentensoep  Selderij 50 kcal 206 kJ	Witloofsoep 47 kcal 194 kJ	Portugese soep  Selderij 50 kcal 208 kJ	Broccolisoepe  49 kcal 205 kJ
[Warme dagschotel]	 Kalkoenpave Preipuree Melk, Soja 409 kcal 1717 kJ	 Koninginnehapje met champignons Natuuraardappelen Gluten, (Melk, 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

20/01/2025

tot

24/01/2025

	MAANDAG 20/01/2025	DINSDAG 21/01/2025	DONDERDAG 23/01/2025	VRIJDAG 24/01/2025
[Soep]	<p>Preisoep </p> <p>Selderij</p> <p>46 kcal 193 kJ</p>	<p>Pastinaaksoep </p> <p>67 kcal 278 kJ</p>	<p>Andalouse soep </p> <p>Selderij</p> <p>38 kcal 160 kJ</p>	<p>Courgettesoep </p> <p>11 kcal 45 kJ</p>
[Warme dagschotel]	<p></p> <p>Blinde gevogelte vink Spinaziepuree</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk</p> <p>442 kcal 1856 kJ</p>	<p></p> <p>RundsBalletjes Tomatensaus Groentenrijst (wortel, knolselder, prei)</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Soja</p> <p>279 kcal 1168 kJ</p>	<p></p> <p>Kalkoenlapje Bloemkool Natuuraardappelen</p> <p>Gluten,(tarwe),Melk</p> <p>338 kcal 1423 kJ</p>	<p> </p> <p>Kalkoenham en kaassaus Horentjespasta Gemalen kaas</p> <p>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren</p> <p>612 kcal 2564 kJ</p>

De maaltijden worden met geïjodeerd zout bereid










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

Weekmenu

27/01/2025

tot

31/01/2025

	MAANDAG 27/01/2025	DINSDAG 28/01/2025	DONDERDAG 30/01/2025	VRIJDAG 31/01/2025
[Soep]	 Aspergesoep Gluten,(tarwe),Melk,Soja 88 kcal 361 kJ	 Waterkerssoep Selderij,Gluten,(tarwe),Melk 42 kcal 196 kJ	 Tomatensoep Selderij 57 kcal 239 kJ	 Aardappelsoep Selderij 16 kcal 65 kJ
[Warme dagschotel]	 Lamsburger Broccolipuree Gluten,(tarwe),Melk 464 kcal 1944 kJ	 Kipfilet Currysous met ananas Groentenrijst (wortel, knolselder, prei) Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Mosterd 321 kcal 1350 kJ	 Gevogelteworstje Wortelen Natuuraardappelen Gluten,(tarwe) 400 kcal 1674 kJ	  Bolognaise (champ, paprika, selder) Spaghetti Gemalen kaas Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren 562 kcal 2357 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.