






# Weekmenu

31/03/2025

tot

4/04/2025

	<b>MAANDAG</b> <b>31/03/2025</b>	<b>DINSDAG</b> <b>1/04/2025</b>	<b>DONDERDAG</b> <b>3/04/2025</b>	<b>VRIJDAG</b> <b>4/04/2025</b>
<b>[ Soep ]</b>	 <b>Seldersoep</b>  Selderij  29 kcal 122 kJ	 <b>Champignonsoep</b>  Gluten,(tarwe),Melk,Soja  64 kcal 264 kJ	 <b>Portugese soep</b>  Selderij  50 kcal 208 kJ	 <b>Wortelsoep</b>  53 kcal 221 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	 <b>Vispannetje Supreme met groentjes (wortel, knolselder, prei) Wortelpuree</b>  Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Vis  442 kcal 1856 kJ	 <b>Rundsgoulash op Hongaarse wijze met paprika en champignons Rijst</b>  Selderij,GlutenMelk  208 kcal 880 kJ	 <b>Blinde gevogelte vink Galagroenten (wortel, bloemkool, broccoli) Natuuraardappelen</b>  Gluten,(tarwe)  369 kcal 1545 kJ	 <b>Gevogelteblanket met juliennegroenten Pasta</b>  Selderij,Gluten,Melk,Mosterd,Eieren  587 kcal 2463 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

7/04/2025

tot

11/04/2025

	<b>MAANDAG 7/04/2025</b>	<b>DINSDAG 8/04/2025</b>	<b>DONDERDAG 10/04/2025</b>	<b>VRIJDAG 11/04/2025</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</b>
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</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.

# Weekmenu

14/04/2025

tot

18/04/2025

	<b>MAANDAG 14/04/2025</b>	<b>DINSDAG 15/04/2025</b>	<b>DONDERDAG 17/04/2025</b>	<b>VRIJDAG 18/04/2025</b>
<b>[ Soep ]</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</b>
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</b>	<b>Paasvakantie</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.

# Weekmenu

21/04/2025

tot

25/04/2025

	<b>MAANDAG</b> 21/04/2025	<b>DINSDAG</b> 22/04/2025	<b>DONDERDAG</b> 24/04/2025	<b>VRIJDAG</b> 25/04/2025
<b>[ Soep ]</b>	<b>Paasmaandag</b>	<b>Bloemkoolsoep</b>  48 kcal 200 kJ	<b>Tomatensoep</b> Selderij  57 kcal 239 kJ	<b>Spinaziesoep</b> Selderij  46 kcal 194 kJ
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Paasmaandag</b>	<b>Rundsstoofvlees</b> <b>Groentenrijst</b> <b>(wortel, knolselder, prei)</b>  Selderij, Gluten, Melk, Soja 368 kcal 1582 kJ	<b>Kipfilet</b> <b>Appelmoes</b> <b>Natuuraardappelen</b>   357 kcal 1508 kJ	<b>Vispannetje Supreme met groentjes (wortel, knolselder, prei)</b> <b>Horentjespasta</b>    Selderij, Gluten, Melk, Eieren, Vis 553 kcal 2321 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

28/04/2025

tot

2/05/2025

	<b>MAANDAG</b> 28/04/2025	<b>DINSDAG</b> 29/04/2025	<b>DONDERDAG</b> 1/05/2025	<b>VRIJDAG</b> 2/05/2025
<b>[ Soep ]</b>	 <b>Groentensoep</b>  Selderij  50 kcal 206 kJ	<b>Witloofsoep</b>    47 kcal 194 kJ	<b>Feest van de arbeid</b>	<b>Facultatieve vrije dag</b>
				
<b>[Warme dagschotel]</b>	<b>Kalkoenpave Preipuree</b>   Melk,Soja  409 kcal 1717 kJ	<b>Koninginnehapje met champignons Natuuraardappelen</b>   Gluten,Melk,Mosterd  394 kcal 1659 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.