

# Weekmenu

2/02/2026

tot

6/02/2026

|                    | MAANDAG<br>2/02/2026                                                              | DINSDAG<br>3/02/2026                                                                                        | DONDERDAG<br>5/02/2026                                                                                                                  | VRIJDAG<br>6/02/2026                                                                                                 |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| [ Soep ]           | <b>Seldersoep</b><br><br>Selderij<br><br>29 kcal 122 kJ                           | <b>Champignonsoep</b><br><br>Gluten,(tarwe),Melk,Soja<br><br>64 kcal 264 kJ                                 | <b>Portugese soep</b><br><br>Selderij<br><br>50 kcal 208 kJ                                                                             | <b>Wortelsoep</b><br><br><br><br>53 kcal 221 kJ                                                                      |
| [Warme dagschotel] | <b>Kaasburger Wortelpuree</b><br><br>Selderij,Melk,Gluten<br><br>377 kcal 1587 kJ | <b>Koninginnehapje met champignons Natuuraardappelen</b><br><br>Gluten,Melk,Mosterd<br><br>394 kcal 1659 kJ | <b>Blinde gevogelte vink Galagroenten (wortel, bloemkool, broccoli) Natuuraardappelen</b><br><br>Gluten,(tarwe)<br><br>369 kcal 1545 kJ | <b>Gevogelteblanket met julienegroenten Pasta</b><br><br>Selderij,Gluten,Melk,Mosterd,Eieren<br><br>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

9/02/2026

tot

13/02/2026

|                       | MAANDAG<br>9/02/2026                                                                              | DINSDAG<br>10/02/2026                                                                                                                                                                           | DONDERDAG<br>12/02/2026                                                                            | VRIJDAG<br>13/02/2026                                                                                                                         |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| [ Soep ]              | <b>Groentensoep</b><br><br>Selderij<br><br>50 kcal 206 kJ                                         | <b>Waterkerssoep</b><br><br>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk<br><br>42 kcal 196 kJ                                                                                                                  | <b>Tomatensoep</b><br><br>Selderij<br><br>57 kcal 239 kJ                                           | <b>Spinazieroomsoep</b><br><br>Selderij,Melk<br><br>59 kcal 246 kJ                                                                            |
| [Warme<br>dagschotel] | <b>Gevogelteballetjes<br/>Preipuree</b><br><br>Selderij,Melk,Mosterd,Soja<br><br>430 kcal 1800 kJ | <b>Kipfilet<br/>Zoetzure saus met groenten<br/>(wortel, ajuin, boontjes)<br/>Groentenrijst<br/>(wortel,knolselder,prei)</b><br><br>Selderij,Gluten,(tarwe),Mosterd,Soja<br><br>267 kcal 1160 kJ | <b>Hamburger<br/>Appelmoes<br/>Natuuraardappelen</b><br><br>Gluten,(tarwe)<br><br>407 kcal 1706 kJ | <b>Pollognaise (champ,<br/>paprika, selder)<br/>Pasta<br/>Gemalen kaas</b><br><br>Selderij,Gluten,(tarwe),Melk,Eieren<br><br>556 kcal 2323 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

16/02/2026

tot

20/02/2026

|                               | <b>MAANDAG</b><br><b>16/02/2026</b> | <b>DINSDAG</b><br><b>17/02/2026</b> | <b>DONDERDAG</b><br><b>19/02/2026</b> | <b>VRIJDAG</b><br><b>20/02/2026</b> |
|-------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>[ Soep ]</b>               | Krokusvakantie                      | Krokusvakantie                      | Krokusvakantie                        | Krokusvakantie                      |
| <b>[Warme<br/>dagschotel]</b> | Krokusvakantie                      | Krokusvakantie                      | Krokusvakantie                        | Krokusvakantie                      |

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

23/02/2026

tot

27/02/2026

|                       | MAANDAG<br>23/02/2026                                                                        | DINSDAG<br>24/02/2026                                                                                                                     | DONDERDAG<br>26/02/2026                                                                                   | VRIJDAG<br>27/02/2026                                                                                                                                                   |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| [ Soep ]              | <b>Pastinaaksoep</b><br><br>67 kcal 278 kJ                                                   | <b>Aspergesoep</b><br><br>Gluten,(tarwe),Melk,Soja<br><br>88 kcal 361 kJ                                                                  | <b>Wortelsoep</b><br><br>53 kcal 221 kJ                                                                   | <b>Courgettesoep</b><br><br>11 kcal 45 kJ                                                                                                                               |
| [Warme<br>dagschotel] | <b>Gevogelteworstje<br/>Broccolipuree</b><br><br>Gluten,(tarwe),Melk<br><br>427 kcal 1788 kJ | <b>Kalkoenstoverij Stroganoff<br/>(paprika, ajuin, tomaat)<br/>Rijst</b><br><br>Selderij,Gluten,Melk,Mosterd,Soja<br><br>254 kcal 1092 kJ | <b>Steakburger<br/>Bloemkool<br/>Natuuraardappelen</b><br><br>Gluten,(tarwe),Melk<br><br>449 kcal 1880 kJ | <b>Vege Bolognaise met<br/>groentjes (Quorn, champ,<br/>paprika, selder)<br/>Pasta<br/>Gemalen kaas</b><br><br>Selderij,Gluten,Melk,Eieren,Soja<br><br>524 kcal 2188 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.