

Menu van de week

	Middag	Avond
M 25-sep	Groentenbouillon ⁹ - Kalkoenvleesbrood Vleessaus ^{1 (tarwe) 6 7 9} Worteltjes met tijm Aardappel gebakken ^{7 10} - Caramelpudding ⁷	Ontbijt: Gekookt Ei ³
D 26-sep	Paprikasoep ^{1 (tarwe) 7 9} - Vogelnestje ^{1 (tarwe) 3 10} Tomatensaus ¹² Gestoofde knolselder ^{1 (tarwe) 7 9} Aardappelpuree ⁷ - Banaan	Worstenbroodje ^{1 (tarwe) 7 9}
W 27-sep	Wortelsoep ^{1 (tarwe) 7 9} - Kippenbil Gevogeltesaus ^{1 (tarwe) 6 7 9} Witloofsalade ^{3 7 10} Frieten - Kempische Rijstpap ⁷	Broodmaaltijd met divers beleg
D 28-sep	Witloofsoep ^{1 (tarwe) 6 7 9} - Chili con carne ^{1 (gerst) 4 12} Groentenrijst - Appelcake ^{1 (tarwe) 3}	Macaroni met ham & kaassaus ^{1 (tarwe) 7}
V 29-sep	Goulashsoep ^{1 (tarwe) 9} - Tongrolletjes ⁴ Choronsaus ^{1 (tarwe) 3 7 9 10 12} Preistamppot ⁷ - Koekjes pudding ^{1 (tarwe) 7}	Broodmaaltijd met divers beleg
Z 30-sep	Courgettesoep ^{1 (tarwe) 9} - Kippenlapje Peppersaus ^{1 (tarwe) 6 7 9} Gestoofde spruiten ^{1 (tarwe) 9} Aardappel natuur - ljs ^{6 7}	Broodmaaltijd met divers beleg
Z 1-okt		

¹glutenbevattende granen(glu),² schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (schaal),³ eieren en producten op basis van ei(ei),⁴ vis en producten op basis van vis (vis),⁵ pinda's en producten op basis van pinda's(pin),⁶ soja en producten op basis van soja(soj),⁷ melk en producten op basis van melk(mel),⁸ noten en producten op basis van noten(no),⁹ selderij en producten op basis van selder(sel), ¹⁰ mosterd en producten op basis(mos),¹¹ sesamzaad en producten op basis van sesam(ses), ¹² zwaveldioxide en sulfieten (sulf),¹³ lupine en producten op basis van lupine(lup), ¹⁴ weekdieren en producten op basis van weekdieren (week). Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten