

MAANDMENU DECEMBER						
Ma	02 dec 19	Erwtensoep	1,2,4,9,11	Waterzooi met kip en gekookte aardappelen Vegetarisch: Waterzooi met gekookte aardappelen	Ki	4,9,11
Di	03 dec 19	Wortelsoep	2,4,9,11,12	Ardeens gebrad met spruitjes en puree natuur Vegetarisch: Aardappelschotel met quorngehakt en chili	Va	2,4,5,11,12 1,4,9
Do	05 dec 19	Kippesoep	1,2,4,9,11,12	Lamsepigram met wortelstaafjes en gebakken aardappelen Vegetarisch: Quornfilet met wortelstaafjes en gebakken aardappelen	La	2,4,9,11,12 1,4,9,11,12
Vrij	06 dec 19	Witloofsoep	2,4,9,11,12	Spaghetti met Bolognaise saus Vegetarisch: Penne met Bolognaise saus	Va/Ru	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14 1,2,4
Ma	09 dec 19	Spinaziesoep	1,2,4,9,11	Rundsburger met bloemkool in kaassaus en aardappelblokjes met kruiden Vegetarisch: Canneloni gevuld met ricotta en spinazie in tomatensaus	Ru	2,4,5,9,11,12 1,2,4
Di	10 dec 19	Bloemkoolsoep	1,2,4,9,11,12	Slavink met rode kool en gekookte aardappelen Vegetarisch: Omelet met broccolipuree	Va	11,12 1
Do	12 dec 19	Waterkerssoep	1,2,4,9,11	Runderstoverij met appelcompote en gekookte aardappelen Vegetarisch: Stoverij met appelcompote en gekookte aardappelen	Ru	2,5,11 1,2,5,11,12
Vrij	13 dec 19	Tomatensoep	2,4,9,11,12	Gepaneerde hokfilet met juliennegroentjes en puree Vegetarisch: Blanket en rijstmix met wortel en knolselder	Vi	1,2,4,9,13 1,2,4,12
Ma	16 dec 19	Pompoensoep	1,2,4,9,11	Spirelli en spinaziesaus met ham Vegetarisch: Penne met spinaziesaus	Va	1,2,4,5,9,11 1,2,4,9
Di	17 dec 19	Tomatensoep	2,4,9,11,12	Braadworst met gebroken boontjes en gekookte aardappelen Vegetarisch: Worst met appelmoes en gekookte aardappelen	Va/Ru	11,12 11,12
Do	19 dec 19	Uiensoep	1,2,4,9,11	Kalkoenpave met knolseldersalade en gekookte aardappelen Vegetarisch: Quornfilet met knolseldersalade en gekookte aardappelen	Ki	1,2,4,5,9,11 1,9,11,12
Vrij	20 dec 19	Groentesoep	1,2,4,9,11	Kipfilet met schorseneren in de room en gekookte aardappelen Vegetarisch: Rijstschotel met quorn, currysaus en ananas	Ki	2,4,11,12 4,11
Ma	23 dec 19	KERSTVAKANTIE				
Di	24 dec 19					
Do	26 dec 19					
Vrij	27 dec 19					
Ma	30 dec 19	KERSTVAKANTIE				
Di	31 dec 19	KERSTVAKANTIE				

Allergeneninfo:

1: ei - 2: gluten - 3: lupine - 4: melk - 5: mosterd - 6: noten - 7: pindanoten - 8: schaaldieren - 9: selder - 10: sesamzaad - 11: soja - 12: sulfiet - 13: vis - 14: weekdier

De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden.

De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.