

maandag 02/03	dinsdag 03/03	donderdag 05/03	vrijdag 06/03
Tomatensoep Kip zoetzuur Ananasblokjes Rijst	Bloemkoolsoep Ham kaassaus Macaroni	Pompoensoep Boomstammetje zachte paprikasaus Duo van wortel en courgette Puree	Groentesoep Varkenslapje vleesjus Hutsepot
maandag 09/03	dinsdag 10/03	donderdag 12/03	vrijdag 13/03
Tomaat groentesoep Carbonara Spirelli	Seldersoep Viskrokantje Witte kool in saus Puree	Aspergesoep Hamburger champignonsaus Wortelschijfjes Aardappelen natuur	Cressonsoep Kalkoenschnitzel Rode kool met appeltjes Gratin dauphinois
maandag 16/03	dinsdag 17/03	donderdag 19/03	vrijdag 20/03
Erwtensoepe Kip tomaat-mozzarellasaus Lasagnetti	Wortelsoep Varkensgyros mediterrans Broccoli Rijst	Broccolisoepe Vol-au-vent Groentekrans Puree	Toscaanse tomatensoepe Witte pens kalfsjus Appelmoes Gekruide aardappelblokjes
maandag 23/03	dinsdag 24/03	donderdag 26/03	vrijdag 27/03
Kervelsoep Braadworst ajuinsaus Boterboontjes Gratin dauphinois	Tomatensoep Lasagne bolognaise (met groenten)	Courgettensoep Kipfilet peperroomsaus Erwtjes Aardappelen natuur	Bloemkoolsoep Visfilet fijne kruidensaus Spinazie in room Puree
maandag 30/03	dinsdag 31/03		
Minestroneoepe Curryballetjes Bloemkool kaassaus Puree	Cressonsoep Tomatensaus met ham en groentjes Penne		

Door de aanwezigheid van allergenen in ons bedrijf zijn ongewenste sporen van allergenen in de levensmiddelen nooit volledig uit te sluiten

Menu onder voorbehoud van wijzigingen

aardnoten
 noten
 melk
 eieren
 vis
 schaaldieren
 gluten
 soja
 mosterd
 selder
 sulfiet
 sesam
 weekdier
 lupine
 lactose
 A noten (amandelen)
 H noten (hazelnoten)
 W noten (walnoten)
 C noten (cashewnoten)
 PE noten (pecannoten)
 PA noten (paranoten)
 PI noten (pistachenoot)
 M noten (macadamia)

⌘T gluten van tarwe ⌘R gluten van rogge ⌘G gluten van gerst ⌘H gluten van haver ⌘K gluten van kamut ⌘S gluten van spelt