

SOEP EIWIT SAUS GROENTE 1 GROENTE 2 ZETMEEL 1 ZETMEEL 2 VEGI DESSERT	Maandag 1/06/2026	Dinsdag 2/06/2026	Donderdag 4/06/2026	Vrijdag 5/06/2026
	Lentesoep (1,9)	kipperoomsoep (1.6.7.9)	tomatensoep	seldersoep
	Kalkoenkrokant (1.3.6.7)	boomstammetjes(1.7.10)	gebakken kipfilet spaansesaus (1.6.7)	macaroni (1) ham kaassaus (1.6.7)
	Jonge wortelen (1.6.7)	broccoli in de room (1.7)	appelmoes	bloemkool
	Courgette in kruidensaus (6.7)	gestoofde boontjes		
	natuur aardappelen	krielaardappelen	frietjes	
	rijst	tarwe		
SOEP EIWIT SAUS GROENTE 1 GROENTE 2 ZETMEEL 1 ZETMEEL 2 VEGI DESSERT	Maandag 8/06/2026	Dinsdag 9/06/2026	Donderdag 11/06/2026	Vrijdag 12/06/2026
	groentesoep (1.9)	Courgettesoep (1,9)	tomatensoep (1.9)	wortelsoep
	kipnuggets (1.7.9)		hamburger (1.6.7)	Loempia met kip (1.3.7.9)
	Demi glace saus (1,6,7)	Varkens gyros (1.6.9.10)	champignonssaus (1.6.7)	zoet zure saus (1.7.9)
	bloemkool in kaassaus (1.6.7)	Provençaalse groenten	ijsbergsla yoghurtvinaigrette(3.7.10)	met ananas
	gestoofde erwtjes (1.6.7)			wokgroenten
	aardappelen	Pasta (1)	frietjes	rijst
	puree aardappelen(6.7)	rijst		tarwe

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

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

ALLERGENEN : 1: Gluten, 1a: Tarwe, 1b: Rogge, 1c: Gerst, 1d: Haver, 1e: Spelt, 1f: Kamut, 2: Schaaldieren, 3: Eieren, 4: Vis 5: Aardnoten, 6: Soja, 7: Melk, 8: Noten, 8a: Amandelen, 8b: Hazelenoten, 8c: Walnoten, 8d: Cashewnoten, 8e: Pecannoten, 8f: Paranoten, 8g: Pistachenoten, 8h: Macadamia, 8i: NOT USED 9: Selderij, 10: Mosterd, 11: Sesamzaad, 12: Sulfieten, 13: Lupine, 14: Weekdieren

Maandag	Dinsdag	Donderdag	Vrijdag
---------	---------	-----------	---------

	15/06/2026	16/06/2026	18/06/2026	19/06/2026
SOEP	bloemkoolsoep (1.9)	Kervelsoep (1,9)	Tomatensoep (1,9)	broccolisoe (1.9)
EIWIT	kipspies (6)	BBQ worst (1.6.7)	koude pastasalade (1.6.9.10)	visnuggets (1.3.4.6.7)
SAUS	currysaus (1.10)	ajui saus (1.6.7)	met ham	pittige tomatensaus (1.6.7)
GROENTE 1	wokgroenten		Zuiderse groentjes	prei in de room (1.6.7)
GROENTE 2	ananas	broccoli	perzik en sla	ratatouillegroenten
ZETMEEL 1	rijst	wortelpuree (6.7)		tarwe
ZETMEEL 2				
VEGI				
DESSERT				
	Maandag 22/06/2026	Dinsdag 23/06/2026	Donderdag 25/06/2026	Vrijdag 26/06/2026
SOEP	champignonsroomsoep (1.6.7.9)	paprikasoe	Wortelsoep (1,9)	groentesoe (1.9)
EIWIT	kipdonut (1.6.7.3)	Kipfilet (9)	balletjes tomatensaus (1,7)	lasagne (1.6.7.9)
SAUS		Currysaus		bolognaise
GROENTE 1	gestoofde boontjes (1.6.7.)	Nasi goreng (1.3.6.7.9.10.12)	zigeunersalade (7.9)	
GROENTE 2	andijvie in de room (1.6.7)	fijne groenten		
ZETMEEL 1	aardappelen		gestoomde aardappelen	
ZETMEEL 2				
SAUS 2				
DESSERT				

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

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

ALLERGENEN : 1: Glutén, 1a: Tarwe, 1b: Rogge, 1c: Gerst, 1d: Haver, 1e: pelt, 1f: Kamut, 2: Schaaldieren, 3: Eieren, 4: Vis 5: Aardnoten, 6: Soja, 7: Melk, 8: Noten, 8a: Amandelen, 8b: Hazelenoten,

8c: Walnoten, 8c: Cashewnoten, 8e: Pecannoten, 8f: Paranoten, 8g: Pistachenoten, 8h: Macadamian, 8i: NOT USED 9: Selderij, 10: Mosterd, 11: Sesamzaad, 12: Sulfiten, 13: Lupine, 14: Weekdieren

Maandag	Dinsdag	Donderdag	Vrijdag
---------	---------	-----------	---------

	29/06/2026	30/06/2026		
SOEP	wortelsoep (1.9)	tomatensoep (1.9)		
EIWIT	kalkoen condonblue (1.6.7)	pasta		
SAUS		carbonara (1.3.6.7)		
GROENTE 1	spinazie in de room (1.6.7)			
GROENTE 2	gebakken courgette (6.7)			
ZETMEEL 1				
ZETMEEL 2	gebakken aardappelen (9)			
SAUS 2				
DESSERT				

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

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

ALLERGENEN : 1: Gluten, 1a: Tarwe, 1b: Rogge, 1c: Gerst, 1d: Haver, 1e: pelt, 1f: Kamut, 2: Schaaldieren, 3: Eieren, 4: Vis 5: Aardnoten, 6: Soja, 7: Melk, 8: Noten, 8a: Amandelen, 8b: Hazelnoten, 8c: Walnoten, 8d: Cashewnoten, 8e: Pecannoten, 8f: Paranoten, 8g: Pistachenoten, 8h: Macadamian, 8i: NOT USED 9: Selderij, 10: Mosterd, 11: Sesamzaad, 12: Sulfieten, 13: Lupine, 14: Weekdieren