

Maandag 9/11/2026	Dinsdag 10/11/2026	Woensdag 11/11/2026	Donderdag 12/11/2026	Vrijdag 13/11/2026
----------------------	-----------------------	------------------------	-------------------------	-----------------------

Soep	Preisoep (1-9)	Wortel pompoensoep (1-9)		Kipperoomsoep (1,6,7,9)	Tomatensoep (1-9)
Eiwitcomponent	Kipkrokant (1,3,6,7)	Ham 7		Balletjes (1,7,9)	Vispannetje 1,3,4,6
Saus		Kaassaus (1,3,6,7)		Tomatensaus (1,6,7)	Veloutésaus (3)
Groenten 1	Groene boontjes (1,6,7)	Bloemkool (1,6,7)		Chinese kool /yoghurt dressing (3-6-7-10)	Spinazie in de room (1,6,7)
Groenten 2	Gebakken groentemix (1,6,7)				Prei (5-12)
Zetmeel 1	Gestoomde aardappelen	Pasta 1			Aardappelpuree (6,7)
Zetmeel 2				Gebakken aardappelen (6,9)	

Vegetarisch	Falafel 11	Vegetarische Pasta (1.3.6.7)		vege Balletjes (1.6.9)	Vegetarisch Pannetje (1.3.6.7)
-------------	---------------	---------------------------------	--	---------------------------	-----------------------------------

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: Schaalvruchten, 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: Sulfieten, 13: Lupine, 14: Weekdieren

Maandag 16/11/2026	Dinsdag 17/11/2026	Woensdag 18/11/2026	Donderdag 19/11/2026	Vrijdag 20/11/2026
-----------------------	-----------------------	------------------------	-------------------------	-----------------------

Soep	Pastinaaksoep (1,9)	Groentensoep (1,9)		Saint-Germainsoep (1,9)	Tomatensoep (1,9)
Eiwitcomponent	Kipdonut (1,6,7)	Witte pens		Vol au vent (1,6,7,9)	Ham en spek
Saus	Rozemarijnsaus				Carbonara (1,3,6,7)
Groenten 1	Erwtjes op z'n Frans (1-6-7)	Appelmoes		Tomatenslaatje (3-10)	Broccoli
Groenten 2	Schorseneer in de wittesaus (6,7)	Rode kool			
Zetmeel 1	Aardappelen	Puree (6,7)			Pasta 1
Zetmeel 2				Gestoomde aardappelen	

Vegetarisch	Falafelburger 11	Quorn filet (1.3.7)		Vege vol au vent (1.6.7)	Tikka masala vege (1.6.7.9)
-------------	---------------------	------------------------	--	-----------------------------	--------------------------------

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

Maandag 23/11/2026	Dinsdag 24/11/2026	Woensdag 25/11/2026	Donderdag 26/11/2026	Vrijdag 27/11/2026
-----------------------	-----------------------	------------------------	-------------------------	-----------------------

Soep	Wortelsoep (1-9)	Vergetengroentesoep (1,9)		Paprikasoep (1-9)	Broccolisoup (1-9)
Eiwitcomponent	Gevogelteschnitzel (1,6,9)	Mimosaburger (1,6,7)		Zweedse balletjes (1,3,6,7,9)	Visnuggets (1,3,4,6,7,,)
Saus	Demi-Glacesaus (1,6,7)	Mosterdsausje (1,6,7,10,12)			Kruidenmayonaise (1,3,9)
Groenten 1	Bloemkool (1-6-7)	Bladspinazie in de room (1,6,7)		Coleslaw met rozijntjes (3,10,12)	Gestoofde broccoli (1.6.7)
Groenten 2	Knolselder (1,6,7)	Witte kool (1-6-7)			
Zetmeel 1	Puree (6,7)	Tex mex aardappelen (6,9)			Pompoenpuree (1,6,7)
Zetmeel 2				Gebakken aardappelen (6,7)	Bulgur

Vegetarisch	Schnitzel (1.3.9)	Vege Burger (1.6)		vege balletjes (1.3.6.7)	Falafel 11
-------------	----------------------	----------------------	--	-----------------------------	---------------

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, 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 30/11/2026	Dinsdag 1/12/2026	Woensdag 2/12/2026	Donderdag 3/12/2026	Vrijdag 4/12/2026
-----------------------	----------------------	-----------------------	------------------------	----------------------

Soep	Courgettesoep (1-9)	Parmentiersoep (1-9)		Tomatensoep (1-9)	Preisoep (1-9)
Eiwitcomponent	Kalkoen cordon blue (1,3,6,7)	Boomstammetjes (1,6,7)		Kipfilet (1,6,7,10)	
Saus	Pittige tomatensaus (1,6,7,9)	Spaanse saus (1)		Stroganoff (1,6,7)	Bolognaise (1,6,7,9)
Groenten 1	Savooi in witte saus (1,6,7)	Erwten en wortelen (1,6,7)		Appelmoes	
Groenten 2	Gebakken Spruitjes (1-6-7)	Gebakken champignons (6,7)			Gemalen kaas -7
Zetmeel 1	Aardappelen	Cajun aardappelen (9)			Spaghetti 1
Zetmeel 2				Puree (6,7)	

Vegetarisch	Nuggets 1,9	burger 11		Quornfilet (1.3.7)	Vege bolognaise (1.3.9)
-------------	----------------	--------------	--	-----------------------	----------------------------

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

Internal

--	--	--	--	--