



[MENU JANUARI 2024]

Maandag 08/01	Dinsdag 09/01	Donderdag 11/01	Vrijdag 12/01
Crispy groentesticks met tartaarsaus & pompoenpuree	Falafel - Mast o Khair (Perzische tzatziki) - geroosterde seizoensgroenten met midden-oosterse kruiden.	Macaroni met kaas (saus op basis van knolselder, melk & kaas) met groene kool	Groentenbrochette met champignons, paprika courgette en mango. Smeuïge lizensalade met bloemkool
Maandag 15/01	Dinsdag 16/01	Donderdag 18/01	Vrijdag 19/11
Chili sin carne met quorn en paprika - mais - geraspte kaas – rijst.	Groenteballetjes in kruidige pompoensaus, appelmoes en aardappelpastinaak puree.	Pasta Alfredo met spinazie en broccoli	Smeuïge groene wok met noedels, bloemkool, wortel, courgette, krokante tofu en ketjap manis.
Maandag 22/01	Dinsdag 23/01	Donderdag 25/01	Vrijdag 26/01
Rigatone (volkoren) Bolognese	Tajine met kikkererwten, bloemkool, wortel, garam masala en abrikoos.	Romige ovenschotel met aardappel, courgette, verse kruiden en quinoa	Vol-au-vent met geroosterde aardappel en wortel met erwtes
Maandag 29/01	Dinsdag 30/01		
Moussaka - Griekse ovenschotel met tomaat, aardappel, bechamel en aubergine	Balletjes in tomatensaus – aardappelpuree - gestoofde worteltjes		

Wij werken in onze keuken uitsluitend met verse producten. Om controle te hebben over de versheid en ingrediënten in onze producten worden ook alle vleesvervangers zelf gemaakt. Dit betekent dat er in onze keuken dagelijks gewerkt wordt met gluten, soja, pinda, noten, zaden, melkproducten en eieren. Ook groenten en andere voedingswaarden (vlees & vis) worden in onze keuken gebruikt. Hierdoor is het, ondanks alle nodige hygiënische maatregelen, onmogelijk om bepaalde voedingssporen uit te sluiten in onze keuken. Daarom kunnen we niet op maat werken voor kinderen met een allergie en raden we af dat kinderen met een sterke voedselallergie

deze maaltijden bestellen. gluten melkproducten soja ei noten