

































[MENU MAART 2024]

Maandag 04/03	Dinsdag 05/03	Woensdag 06/03	Donderdag 07/03	Vrijdag 08/03
Pasta met kip en no-cheese saus (met cashewnoten en bloemkool).	Halloumi-kaasvingers, Ranch-dressing (met tofu), zoete aardappelfrietjes en koolsalade.	Aardappel- en preisoep. Chikken-cROUTONS. Brood. Gekarameliseerde babyworteltjes.	Loempia, pompoen in currysaus en rijst.	Frans Shepherd's Pie van linzen met romige bloemkool-aardappelpuree.
 	 			
Maandag 11/03	Dinsdag 12/03	Woensdag 13/03	Donderdag 14/03	Vrijdag 15/03
Penne Bolognese	Gehaktballetjes in pompoenroomsaus, puree van wortel en zoete aardappel, geroosterde broccoli	Rode linzen-wortelsoep. CROUTONS. Maïs-, avocado- en tomatensalade.	Boterkip (met cashewnoten) kikkererwten en bloemkool. Basmati rijst.	"Hashbrown" met broccoli, gehakt, knolselder en kaas.
 			 	
Maandag 18/03	Dinsdag 19/03	Woensdag 20/03	Donderdag 21/03	Vrijdag 24/03
Thaise noedels: rijstnoedels, wortels, groene bonen & sesam saus.	Vlaamse stoverij met gratin van aardappel, prei en schorseneer.	Romige tomatensoep (met kokosmelk en tofu). CROUTONS. Ei- en aardappelsalade.	Pasta flamingo	Tajine met pompoen, wortel, mango, witte kool en aardappel.
		  		
Maandag 25/03	Dinsdag 26/03	Woensdag 27/03	Donderdag 28/03	Vrijdag 29/03
Tex mex skillet rijst, maïs, bonen, tomaat, paprika, kaas en tortilla chips.	Paneer Tiki Massala	Minestrone soep (met tofu, selderij, wortels, pompoen, courgette, cannellini bonen en orecchiette). Gehaktballetjes.	Hachi Parmentier	Spaghetti met courgetteslierten en roomsaus met erwten.
		 		
<p>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 voedingsstoffen 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.</p>				
<p> gluten  melkproducten  soja  ei  noten</p>				