



### [MENU MEI 2024]

<p><b>Donderdag 02/05</b></p> <p>Enchilada ovenschotel met witte bonen en pompoen.</p> 	<p><b>Vrijdag 03/05</b></p> <p>Macaroni met wittekool</p> 			
<p><b>Maandag 06/05</b></p> <p>Wrap met seizoensgroenten</p>  	<p><b>Dinsdag 07/05</b></p> <p>Kaju massala met cashew-tomaten, pompoen &amp; bloemkool. Rijst.</p>  	<p><b>Woensdag 08/05</b></p> <p>Tomaten soep - Aardappel-ei-erwten spread - brood.</p>  	<p><b>Donderdag 09/05</b></p> <p>Geen maaltijden</p>	<p><b>Vrijdag 10/05</b></p> <p>Geen maaltijden</p>
<p><b>Maandag 13/05</b></p> <p>Pasta Alfredo met bloemkool (saus op basis van cashewnoten en bloemkool).</p>  	<p><b>Dinsdag 14/05</b></p> <p>Falafel, flatbread, tzatziki en fattoush salade.</p>  	<p><b>Woensdag 15/05</b></p> <p>Broccolisoepp - brood - veggie curryspread.</p>  	<p><b>Donderdag 16/05</b></p> <p>Hachi parmentier</p>  	<p><b>Vrijdag 17/05</b></p> <p>Tortilla's met chili, tomaten, paprika en mais salade, kaas.</p>  
<p><b>Maandag 20/05</b></p> <p>Geen maaltijden</p>	<p><b>Dinsdag 21/05</b></p> <p>Linzen Dahl - naanbrood - yoghurt dressing - gekonfijte venkelsalade</p>  	<p><b>Woensdag 22/05</b></p> <p>Wortel-pompoen soep - Broccoli-flatbread - Humus</p>  	<p><b>Donderdag 23/05</b></p> <p>Pasta Bolognaise</p>  	<p><b>Vrijdag 24/05</b></p> <p>Curry met paprika, bloemkool en spinazie. Rijst.</p>  
<p><b>Maandag 27/05</b></p> <p>Aardappelgnocchi met pesto, broccoli, asperge en pijnboompitten.</p>  	<p><b>Dinsdag 28/05</b></p> <p>Patatas 'bravas'. Kruidige 'buffalo'. Bloemkool wings en wortel koolsla.</p>  	<p><b>Woensdag 29/05</b></p> <p>Prei en aardappel soep - Brood - Wortelspread</p>  	<p><b>Donderdag 30/05</b></p> <p>Lasagne met tomaat, ricotta &amp; spinazie</p>  	<p><b>Vrijdag 31/05</b></p> <p>Vol au vent met aardappel, wortel en 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 voedingssporen uit te sluiten in onze keukens. 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