








Maandag 04/12	Dinsdag 05/12	Donderdag 07/12	Vrijdag 08/12
Seizoenslasagne - laagjes van courgette, pompoen en champignon afgewisseld tomatensaus en kaassaus	Burrito met seizoensgroenten - rode bonen - kruidige quorn - rijst - zure room.	Vegi balletjes in tomatensaus – aardappelvenkelpuree.	Tajine van wortel, venkel, kikkererwten, abrikoos en sluimererwten. - Libanees brood - hummus.
 	 		 

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 voedingsporen 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

Maandag 11/12	Dinsdag 12/12	Donderdag 14/12	Vrijdag 15/12
Rainbow Egg-fried rice (wortel, erwtjes, paprika en mais) – groene roomsaus (op basis van broccoli en roomkaas)	Visburger op basis bloemkool, tofu en zeewier - krokante frietjes van zoete aardappel - yoghurt dip.	Pasta met courgetteslierten - een romige saus van ricotta - geroosterde knolselder	Hachi parmentier – vegigehakt, groene kool met bechamel, puree met korstje.
 	  	 	

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 voedingsporen 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

Maandag 18/12	Dinsdag 19/12	Donderdag 21/12	Vrijdag 22/12
Taco salade met geroosterde groenten – bonen – corn-nachos – kaas - tomatensalsa - zure room	Spaghetti Bolognese	Quiche met spinazie, feta en tomaat - frisse salade.	Kerstmenu – vegi-steak – cranberrysaus - geroosterde herfstgroenten - puree.
		 	 
<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 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</p>			