














[MENU APRIL 2024]

Maandag 15/04	Dinsdag 16/04	Woensdag 17/03	Donderdag 18/04	Vrijdag 19/04
Rode curry met pompoen, wortel, zoete aardappel en linzen	Moussaka (met aardappelen)	Pompoensoep met pompoenpitten. Macaroni-salade.	Spirelli Bolognaise	Bloemkool met bechamel, gekookte aardappel en worst
			 	  

Maandag 22/04	Dinsdag 23/04	Woensdag 24/03	Donderdag 25/04	Vrijdag 26/04
Preipuree met in haver gepanneerde pompoenstick en yoghurt-tartaarsaus	Seizoenslasagne	Zoete aardappel en appelseop. Kikkererwten. Bread.	Balletjes in tomatensaus, geroosterde aardappel en wortel-venkelsalade	Chili sin carne
 	 		 	 

Maandag 29/04	Dinsdag 30/04
Zoetzure kip met gele paprika en ananas. Basmati rijst.	Hartige taart met kip, mais, wortel, prei en erwten.
 	 

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  noten