





















### [MENU FEBRUARI 2024]

Maandag 05/02	Dinsdag 06/02	Donderdag 08/02	Vrijdag 09/02
Seizoenslasagne - laagjes van boerenkool & pompoen afgewisseld met tomatensaus en kaassaus	GEEN SCHOOL	Linzendahl met tomaat, wortel en aardappel - frisse salade - naanbrood - yoghurt dressing.	Hachi parmentier - met quorn, bloemkool, bechamelsaus, puree en krokant korstje
 		 	

Maandag 19/02	Dinsdag 20/02	Donderdag 22/02	Vrijdag 23/02
Paneer tikka masala met seizoensgroenten en naanbrood	Tofu-vingers, yoghurt dressing en zoete aardappelpuree	Orecchiette met brocolli, look, en parmezaan + zeewier	Vlaamse stoverij met broccoli en puree
	 	 	 

Maandag 26/02	Dinsdag 27/02	Donderdag 29/02	Vrijdag 01/03
Rode kool met worst en gekookte aardappelen.	Spaghetti Bolognese	Thaise Groene Curry met Tofu en Jasmijnrijst	Mexicaanse taco's met maïstortilla's, gehakt quorn en linzen, kool, pico de gallo, kaas.
	 		 

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.  gluten  melkproducten  soja  ei  noten