






Maandag 06/11	Dinsdag 07/11	Donderdag 09/11	Vrijdag 10/11
Chili sin carne met rode bonen en paprika - mais - geraspte kaas - maisbrood.	Penne met romige pompoensaus (room, linzen en pompoen) - spinazieblaadjes - geroosterde pompoenpitten	Vegiworst - rode kool met appel - gekookte aardappel.	Groentenbrochette met mais & ananas – aardappel - frisse salade, yoghurt dressing & krokante kikkererwten.
			
Olijfolie – Ui – Knoflook - Rode paprika - Gele paprika - Rode kidneybonen – Mais - Tomatenblokjes - Komijnpoeder - Chilipoeder - Paprikapoeder - Zout en peper - Rode pepervlokken - Geraspte kaas - Zure room – Avocado - Maisbrood	Penne pasta, Pompoen (in blokjes), Rode linzen, Room, Spinazieblaadjes, Geroosterde pompoenpitten, Olijfolie, Knoflook, Gemalen komijn, Paprikapoeder, Zout en peper, Verse peterselie	Vegaworst, Rode kool, Appel, Gekookte aardappelen, rode wijn azijn, peper en zout, Olijfolie	Houten spiesen, Maïs, Ananas, Aardappel, Zucchini (courgette), Rode paprika, Gemengde salade, Natuurlijke yoghurt, Citroensap, Olijfolie, Kikkererwten, Paprikapoeder, Zout en peper.
<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>			
 gluten  melkproducten  soja  ei			

Maandag 13/11	Dinsdag 14/11	Donderdag 16/11	Vrijdag 17/11
Rigatone (volkoren) Bolognese	Dahl van zwarte linzen met tomaat, wortel en aardappel - frisse salade - naanbrood - yoghurt dressing.	Gepofte aardappel – gevuld met quinoa, courgette & groentenroomsaus – gesmolten kaas	Vegi-sticks fingers – pastinaakpuree - geroosterde pompoen & rode biet - kruidendressing
			
Rigatoni pasta, Olijfolie, Ui, Knoflook, Wortel, Bleekselderij, Champignons, Groene of bruine linzen, Bulgur, Tomaten in blik, Gedroogde oregano, Gedroogde basilicum, Zout en peper, Groentebouillon, Rode wijn, Geraspte Parmezaanse kaas of vegan alternatief, Verse basilicumblaadjes.	Zwarte linzen, Olijfolie, Ui, Knoflook, Wortel, Aardappel, Tomaten in blik, Komijn, Koriander, Kurkuma, Garam masala, Chilipoeder, Zout, Peper, Groentebouillon, Verse korianderblaadjes, Gemengde salade, Komkommer, Cherrytomaten, Rode ui, Citroensap, Olijfolie, Naanbrood, Natuurlijke yoghurt, Verse munt, Verse koriander, Verse knoflook, Yoghurt	Gepofte aardappel, Quinoa, Courgette, Wortels, Spruitjes, Pompoen, Groentenroomsaus (yoghurt, broccoli en limoen), Gesmolten kaas, Olijfolie, Zout en peper, Verse kruiden (bijv. peterselie of bieslook).	Gemengde groentesticks, (Tofu, wortel, courgette, bloemkool), Olijfolie, Zout, Peper, Pastinaak, Aardappelen, Groentebouillon, Room, Pompoen, Bieten, Gedroogde tijm, Verse kruiden, Knoflook, Citroensap
<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>			

 gluten
 melkproducten
 soja
 ei

Maandag 20/11	Dinsdag 21/11	Donderdag 23/11	Vrijdag 24/11
Kokoscurry van rode linzen met pompoen, wortel en spinazie - volkorenrijst.	Shakshuka (tomatensaus, paprika & ei) – feta - flatbread	Macaroni met kaas (saus op basis van knolselder, melk & kaas)	Tortillawrap - geroosterde seizoensgroenten - geraspte kaas – mais - kruidige bonensalade - dressing
			
<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>			

Maandag 27/11	Dinsdag 28/11	Donderdag 30/11	Vrijdag 1/12
Tofu tikka masala met courgette, sluimererwten, aardappel en bladgroente.	Frittata – met ei, aardappel, champignon, spinazie en pompoen - frisse salade.	Mousaka – ovenschotel met gegrilde aubergine, aardappel, bechamel, tomaat en gehakt op basis van seitan.	Cannelloni gevuld met ricotta en spinazie, tomatensaus en kaas
			
<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>			