

DECEMBER

Maandag 02/12	Dinsdag 03/12	Donderdag 05/12	Vrijdag 06/12
<p>Seizoenslasagne (ei, kaas, melk, tarwe).</p> 	<p>Linzen Dahl. Seizoensgroenten. Libanees brood (tarwe, soja).</p> 	<p>Chili sin carne (tarwe, kaas). Rijst.</p> 	<p>Balletjes (tarwe) in groene saus, gebakken aardappelen en seizoensgroenten.</p> 
			
<p>We werken in onze keuken met dagverse producten die op het moment zelf bereid worden. Dit betekent dat er in onze keuken dagelijks gewerkt wordt met gluten, soja, pinda, noten, zaden, melkproducten, eieren & diverse groenten. 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 zware voedselallergie onze maaltijden eten.</p> <p style="text-align: center;">  </p>			

Maandag 09/12	Dinsdag 10/12	Donderdag 12/12	Vrijdag 13/12
<p>Rainbow egg-fried rice (ei, wortel, erwten, maïs) met groene saus.</p> 	<p>Moussaka (kaas, melk, tarwe).</p> 	<p>Pasta bolognese (tarwe, ei) met kaas.</p> 	<p>Tajine van wortel, kikkererwten, en abrikoos. Seizoensgroenten. Libanees brood (tarwe, soja).</p> 
			
<p>We werken in onze keuken met dagverse producten die op het moment zelf bereid worden. Dit betekent dat er in onze keuken dagelijks gewerkt wordt met gluten, soja, pinda, noten, zaden, melkproducten, eieren & diverse groenten. 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 zware voedselallergie onze maaltijden eten.</p> <p style="text-align: center;">  gluten  melkproducten  soja  ei  noten </p>			

Maandag 16/12	Dinsdag 17/12	Donderdag 19/12	Vrijdag 20/12
<p>Pasta Flamingo (tarwe, ei, melk, kaas) met witte kool.</p> 	<p>Groenteburger (tarwe) , ratatouille en aardappelpuree (melk).</p> 	<p>Quiche (ei, tarwe) met spinazie, prei en feta kaas. Bulgur salade (tarwe) met venkel en gele rozijnen.</p> 	<p>Kerstmenu: vegi-steak (tarwe) – cranberrysaus , herfstgroenten en aardappelpuree (melk).</p> 
			
<p>We werken in onze keuken met dagverse producten die op het moment zelf bereid worden. Dit betekent dat er in onze keuken dagelijks gewerkt wordt met gluten, soja, pinda, noten, zaden, melkproducten, eieren & diverse groenten. 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 zware voedselallergie onze maaltijden eten.</p> 			