

JANUARI

Maandag 06/01	Dinsdag 07/01	Donderdag 09/01	Vrijdag 10/01
<p>Vlaamse stoverij met seizoensgroenten en geroosterde aardappel.</p> 	<p>Penne met romige pompoensaus en broccoli.</p> 	<p>Linzen Dahl. Seizoensgroenten. Rijst.</p> 	<p>Balletjes in tomatensaus, seizoensgroenten en aardappelpuree.</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> <p style="text-align: center;">  gluten  melkproducten  soja  ei  noten </p>			

Maandag 13/01	Dinsdag 14/01	Donderdag 16/01	Vrijdag 17/01
<p>Rode curry met kikkererwten seizoensgroenten, kokosmelk & volkorenrijst</p> 	<p>Vol au veggie. Wortelen & erwten. Gebakken aardappelen.</p> 	<p>Groenteburger met ratatouille en prei-aardappelpuree.</p> 	<p>Penne met paprikasaus, spinazie en bloemkool.</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 20/01	Dinsdag 21/01	Donderdag 23/01	Vrijdag 24/01
<p>Hachi Parmentier met seizoensgroenten.</p> 	<p>Groentenbrochette met no-chicken, champignon, paprika, courgette en ananas. Rijst met curry saus.</p> 	<p>Pasta bolognese met kaas.</p> 	<p>Tajine met pompoen, wortel, kikkererwten, abrikoos en aardappel. Geroosterde 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 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> <p style="text-align: center;">  </p>			

Maandag 27/01	Dinsdag 28/01	Donderdag 30/01	Vrijdag 31/01
<p>No-chicken met rodekool en geroosterde aardappel.</p> 	<p>Groentelasagne.</p> 	<p>Groenten balletjes met zoete aardappelpuree en geroosterde seizoensgroenten.</p> 	<p>Tikka masala met courgette, wortel, kikkererwten en zoete aardappels. Rijst.</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>			

