






OKTOBER

Maandag 30/09	Dinsdag 01/10	Donderdag 03/10	Vrijdag 04/10
<p>Pasta Flamingo (tarwe, ei, melk, kaas) met witte kool.</p> 	<p>Vol au veggie (tarwe, room). Wortelen & erwten. Gebakken aardappelen.</p> 	<p>Lo mein rijst (sesamolie) met groene curry saus.</p> 	<p>Tortillawrap (tarwe) met geroosterde seizoensgroenten en kikkererwten. Yoghurt dressing.</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 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 zware voedselallergie onze maaltijden eten.</p> <p style="text-align: center;">  </p>			

Maandag 07/10	Dinsdag 08/10	Donderdag 10/10	Vrijdag 11/10
<p>Chili sin carne (kaas). Quinoa.</p> <p>GEEN SCHOOL</p> 	<p>Moussaka (kaas, melk, tarwe).</p> 	<p>Linzen Dahl. Geroosterde biet en zoete aardappel. Brood.</p> 	<p>Pasta Alfredo (tarwe, ei, cashewnoten) met bloemkool en spinazie.</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 14/10	Dinsdag 15/10	Donderdag 17/10	Vrijdag 18/10
<p>Curry met seizoensgroenten en kikkererwten. Rijst.</p> 	<p>Penne met paprikasaus (tarwe, ei, melk, kaas) spinazie en bloemkool.</p> 	<p>Balletjes (tarwe) in groene saus. Aardappelpuree (melk) met venkel. Groene salade.</p> 	<p>Pita 'Kebab' (tarwe, tofu) met seizoensgroenten en yoghurt dressing.</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 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 zware voedselallergie onze maaltijden eten.</p>			
			

Maandag 21/10	Dinsdag 22/10	Donderdag 24/10	Vrijdag 25/10
<p>Pasta (tarwe, ei) bolognese met kaas.</p> 	<p>Tajine met pompoen, wortel, abrikoos en aardappel. Brood (tarwe).</p> 	<p>Quiche (tarwe) met spinazie, prei en feta kaas. Tomaten-kikkererwtensalade. Brood.</p> 	<p>Rode bietenburger (tarwe). Ratatouille. Geroosterde aardappel.</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>			