

Menu januari

Maandag 7/1	Broccolisoepp - Vol au vent met champignons en balletjes - Natuuraardappelen – Koekje	Allergenen: 2 3 4 6 9
Dinsdag 8/1	Courgettesoepp - Rundslasagne – Koekje	Allergenen: 2 5 9
Donderdag 10/1	Groentesoepp - Kalfslapje – Vleesjus - Wortelen gestoofd - Natuuraardappelen – Fruit	Allergenen: 6
Vrijdag 11/1	Tomatensoep - Kipfilet – Roomsaus - Appelmoes - Frieten – Melkproduct	Allergenen: 2 5 6
Maandag 14/1	Juliennesoepp - Kalkoen cordon bleu - Vleesjus - Rode kool met appel - Natuuraardappelen – Fruit	Allergenen: 2 3 6 9
Dinsdag 15/1	Spinaziesoepp - Kipfilet - Tomatensaus - Rijst met groenten – Koekje	Allergenen: 2 5 6
Donderdag 17/1	Bloemkoolsoep – Rundsstoofvlees op z'n Vlaams - Rauwkost – Frieten – Melkproduct	Allergenen: 2 3 5 6 7
Vrijdag 18/1	Wortelsoep - Gepaneerde visfilet - Tartaar - Stampot van pastinaak en peterselie – Fruit	Allergenen: 2 4 5 6 8 9
Maandag 21/1	Kervelsoep - Spaghetti bolognaise - Gemalen kaas – Fruit	Allergenen: 2 3 4 5 6 7 9
Dinsdag 22/1	Pompensoep - Kipfilet - Vleesjus - Appelmoes - Gebakken aardappelen – Koekje	Allergenen: 2 3 4 5 6
Donderdag 24/1	Broccolisoepp - Rundshamburger - Vleesjus - Bloemkool in bechamel - Natuuraardappelen – Fruit	Allergenen: 2 3 6
Vrijdag 25/1	Preisoep - Boomstammetje - Vleesjus - Stampot van spruiten – Fruit	Allergenen: 2 6 10
Maandag 28/1	Brunoisesoepp - Ovenschotel met gehakt en wortelen en aardappelpuree – Fruit	Allergenen: 2 4 6
Dinsdag 29/1	Erwtensoepp - Groenteburger - Currysous met ananas - Rijst – Koekje	Allergenen: 2 4 5 6 9
Donderdag 31/1	Tomatensoep – Gevogelte braadworst - Vleesjus – Stampot van spinazie – Melkproduct	Allergenen: 2 6 10



MELK



EI



MOSTERD



SELDERIJ



SOJA



GLUTEN



VIS



GLUTEN



ZWAVELDIOXIDE