

donderdag 01/01

vrijdag 02/01

Kerstvakantie 2025

Kerstvakantie 2025

maandag 05/01

dinsdag 06/01

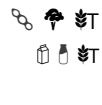
donderdag 08/01

vrijdag 09/01

Groentesoep
Ham kaassaus
Macaroni



Wortelsoep
Kipfilet peperroomsaus
Fijne groene boontjes
Gekruide aardappelblokjes



Bloemkoolsoep
Varkensstoofvlees
Appelmoes
Aardappelen natuur



Minestroneoep
Braadworst ajuinsaus
Hutsepot



maandag 12/01

dinsdag 13/01

donderdag 15/01

vrijdag 16/01

Broccolisoepe
Blinde vink
champignonsaus
Bloemkool kaassaus
Puree



Aspergesoepe
Bolognaisesaus
Kaas
Spaghetti



Kervelsoep
Kippenhaasjes braadjus
Erwtjes
Aardappelen natuur



Toscaanse tomatensoep
Vissticks
Tartaar
Aardappelen natuur
Broccoli stampot



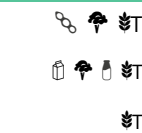
maandag 19/01

dinsdag 20/01

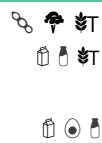
donderdag 22/01

vrijdag 23/01

Tomatensoep
Kip tomaat-
mozzarellasaus
Penne volkoren



Seldersoep
Kalkoen roomsaus
Perzik
Puree



Erwtensoepe
Balletjes tomatensaus
Boterboontjes
Aardappelen natuur



Pedagogische studiedag

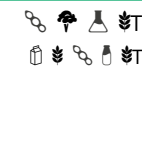
maandag 26/01

dinsdag 27/01

donderdag 29/01

vrijdag 30/01

Minestroneoep
Cordon bleu
Witte kool in saus
Aardappelen natuur



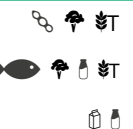
Bloemkoolsoep
Lasagne
bolognaise (met
groenten)



Toscaanse tomatensoep
Vlaamse stoverij
Groentekrans
Gekruide aardappelblokjes



Courgettensoep
Schartongrolletjes
oostendse wijze
Spinaziestampot



Door de aanwezigheid van allergenen in ons bedrijf zijn ongewenste sporen van allergenen in de levensmiddelen nooit volledig uit te sluiten

Menu onder voorbehoud van wijzigingen

 aardnoten
 noten
 melk
 eieren
 vis
 schaaldieren
 gluten
 soja
 mosterd
 selder
 sulfiet
 sesam
 weekdier
 lupine
 lactose
 A noten (amandelen)
 H noten (hazelnoten)
 W noten (walnoten)
 C noten (cashewnoten)
 PE noten (pecannoten)
 PA noten (paranoten)
 PI noten (pistachenoot)
 M noten (macadamia)

⌘T gluten van tarwe ⌘R gluten van rogge ⌘G gluten van gerst ⌘H gluten van haver ⌘K gluten van kamut ⌘S gluten van spelt