

menu 2 februari - 27 februari 2026

MAANDAG 2 februari	DINSDAG 3 februari	DONDERDAG 5 februari	VRIJDAG 6 februari
Tomatensoep	Groentesoep	Crecysoep	GEEN SCHOOL 
 Hesp in kaassaus	 Hoki in mosterdsaus	 Kippenhaasje - gevogelteroomsaus	
 Groenten-kaassaus	 Veggie party	 Broccoliburger - jus	
Macaroni	Duo van wortelen Puree	Breekbonen Gestoomde aardappelen	

MAANDAG 9 februari	MAANDAG 10 februari	DONDERDAG 12 februari	VRIJDAG 13 februari
Tomatensoep	Boerensoep	Uiensoep	Pompoensoep
 Vissticks	 Vol-au-vent met champignons	 Kippenootjes	 Bolognaise
 Kaaskroket	 Vol-au-veggie met champignons	 Groentenburger	 Seitanbolognaise
Spinaziepuree	Rijst met groentjes	Veenbessensaus Erwtjes Gestoomde aardappelen	Geraspte kaas Volkoren spaghetti

MAANDAG 23 februari	DINSDAG 24 februari	DONDERDAG 26 februari	VRIJDAG 27 februari
Jardinièresoep	Boerensoep	Tomatensoep	Groentesoep
 Kippeling	 Visfilet - choronsaus - gestoofde prei	 Runderstoverij	 Kaasworst
 Veggie party	 Preiroomsaus met linzen	 Stoofpotje	 Groentenburger
Perzikken Rijst	Puree	Breekbonen Gebakken aardappelen	Bruine saus Bloemkool Gestoomde aardappelen

- Raadpleeg steeds online de actuele allergeneninformatie.
- Soepen kunnen steeds gluten, melk, selderij, mosterd, eieren, soja en sesam bevatten.
- Cruditeiten met dressing bevatten mosterd en eieren.
- Kruisbesmetting mogelijk tussen de allergenen van de verschillende menucomponenten op één menudag.

LEGENDE		
 eigen (gezonde) lunch	 kip of gevogelte	 varkensvlees
 vegetarisch	 rundsvlees	 vis