

menu 5 januari - 30 januari 2026

MAANDAG 5 januari	DINSDAG 6 januari	DONDERDAG 8 januari	VRIJDAG 9 januari
Courgette	Tomatensoep	Bloemkool-paprikasoep	Erwtensoepp
 Kipfrietjes	 Visfilet in bieslookroomsaus	 Vol-au-vent met champignons	 Braadworst
 Falafel	 Bloemkool-kaasburger	 Vol-au-veggie met champignons	 Groentenburger
Ananas in currysaus Rijst	Broccoli Puree	Groentenmengeling Puree	Ajuinroomsaus Rode kool Gestoomde aardappelen

MAANDAG 12 januari	MAANDAG 13 januari	DONDERDAG 15 januari	VRIJDAG 16 januari
Juliennesoepp	Tomatensoep met rundsballetjes	Groentesoepp	Wortelsoepp
 Vissticks	 Hesp in kaassaus	 Gevogeltegyros	 Rundshamburger
 Veggieparty	 Groenten-kaassaus	 Vegetarische gyros	 Bloemkoolburger
Pompoenstampot	Macaroni	Hawaiiaanse salade Zilvervliesrijst	Jachtsaus Appelmoes Gestoomde aardappelen

MAANDAG 19 januari	DINSDAG 20 januari	DONDERDAG 22 januari	VRIJDAG 23 januari
Landbouwerssoep	Seldersoepp	Tomatenroomsoep	Crecysoepp
 Kippennootjes	 Bolognaise	 Zalm in roomsaus	 Kippenballetjes in groentencurrysaus
 Vegetarische burger	 Seitanbolognaise	 Preiroomsaus met linzen	 Balletjes - currysaus
Veenbessensaus Bloemkool Gestoomde aardappelen	Geraspte kaas Spaghetti	Cruditeiten Puree	Perziken Rijst

MAANDAG 26 januari	DINSDAG 27 januari	DONDERDAG 29 januari	VRIJDAG 30 januari
Juliennesoepp	Seldersoepp	Tomatengroentesoepp	Seizoensoep
 Gevogelte cordon bleu	 Lasagne	 Kalkoenfilet	 Gyros
 Kaaskroket	 Vegetarische lasagne	 Bloemkoolburger	 Vegetarische gyros
Erwtjes en wortelen Puree		Kruidenroom Appelmoes Gestoomde aardappelen	Groentenmix Rijst

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

- 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.