





## MENU WK 13

	MAANDAG 23/03/2026	DINSDAG 24/03/2026	WOENSDAG 25/03/2026	DONDERDAG 26/03/2026	VRIJDAG 27/03/2026
<b>Soep</b>	Lokaal groentensoepje	Tomatensoep	Erwtensoep	Knolseldersoep	Pompoensoep
<b>Hoofdgerecht optie 1</b> 	Kaasmedaillon in braadjus Peterselieaardappelen Witte kool in kaassaus	Stoverij op Vlaamse wijze Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Spirelli kaassaus met zeroham witloof en champignon	Ragout sojaboontjes kikkererwten Volkorenrijst Wintergroentenmix	Visserspotje Quornbites basilicumsaus Aardappelen Erwtjes en wortelen
<b>Hoofdgerecht optie 2</b>	Hamburger in braadjus Peterselieaardappelen Witte kool in kaassaus	 VEGGIE	Spirelli kaassaus met kalkoenham witloof en champignon	 VEGGIE	Koolvisfilet in basilicumsausje Aardappelen Erwtjes en wortelen
<b>Hoofdgerecht optie 3</b>					
<b>Dessert</b>	Fruit	Rozijntjes	Fruit	Fruit	Melkdessert

\* Fruit varieert volgens marktaanbod

\*\* Fruit voor peuter en kleuter

\* Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en allergeneninfo is beschikbaar via het bestelformulier.



We serveren nóg betere maaltijden en nieuwe gerechten.  
We kiezen voor bio en seizoensproducten. We kiezen voor meer dierenwelzijn  
en we verkleinen onze voetafdruk door te kiezen voor eiwitten die 50% plantaardig zijn.  
Geniet ervan!