




MENU WK 1

	MAANDAG 4/01/2021	DINSDAG 5/01/2021	WOENSDAG 6/01/2021	DONDERDAG 7/01/2021	VRIJDAG 8/01/2021
					
Soep	Pompoensoep	Championsoep	Preisoep	Tomatensoep	Pastinaaksoep
Hoofdgerecht optie 1 	Gebraseerde tofublokjes Gebakken aardappelen Rode kool met appel	Ragout van sojaboonjes en kikkererwten Volkorenrijst Rauwkostsalade	Gentse waterzool met aardappelen en waterzoolgroenten	Worst met braadjus Groenekoolstampot	Quornbites met edamame in mousselineausje Tagliatelli Broccoli
Hoofdgerecht optie 2	Gebraseerde varkensblokjes Gebakken aardappelen Rode kool met appel	Kalfsragout rozemarijn met kikkererwten Volkorenrijst Rauwkostsalade	Gentse waterzool met aardappelen en waterzoolgroenten	 Zalmbites met edamame in mousselineausje Tagliatelli Broccoli	
Hoofdgerecht optie 3	Gebraseerde kalkoenblokjes Gebakken aardappelen Rode kool met appel				
Dessert	Koek	Fruit*	Fruit*	Melkdessert	Fruit*

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter




* Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en allergeneninfo is beschikbaar via het bestelformulier.



Vanaf januari serveren we nog 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!

MENU WK 2

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIDAG
	11/01/2021	12/01/2021	13/01/2021	14/01/2021	15/01/2021
Soep	Witloofsoep	Tomatensoep met ballietjes/ Tomatensoep 'veggie'	Erwtensoop	Broccoli-soep	Wortelsoep
Hoofdgerecht	 Kaasmedaillon in braadjus Aardappelen	Stoverij op Vlaamse wijze Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Celentoni kaassaus met zeroham, witloof en champignon	Ballietjes in tomatensaus Drakenpuree Prinsessenboontjes	Zuiders visserspotje van Quornbites en groene linzen Aardappelpuree Erwtjes en wortelen
Hoofdgerecht	Hamburger in braadjus Aardappelen Witte kool in kaassaus	Varkensstoverij op Vlaamse wijze Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Celentoni kaassaus met ham, witloof en champignon	 Zuiders visserspotje van koolvis en groene linzen Aardappelpuree Erwtjes en wortelen	
Hoofdgerecht	optie 2	kalkoenstoverij op Vlaamse wijze Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade			
optie 3					
Dessert	Fruit*	Koek** - Fruit*	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.



Vanaf januari serveren we nog 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!

MENU WK 3

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
	18/01/2021	19/01/2021	20/01/2021	21/01/2021	22/01/2021
Soep	Kervelsoep	Italiaanse tomatensoep	Champignonsoep	Preisoep	Pompensoep
Hoofdgerecht optie 1 	Burger in braadjus Quinoa Ratatouille	Vol-au-vent met champignons Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Zerokip in jagersaus Stampot van aardappel en spruitjes	Spaghetti bolognaise met groenten en linzen Geraspte kaas	Brandade van kikkererwt, spliterwt, prei en boerenkool
Hoofdgerecht optie 2	Blended minibusser in braadjus Quinoa Ratatouille	Vol-au-vent met champignons Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Kalkoen in jagersaus Stampot van aardappel en spruitjes	 VEGGIE Brandade van kabeljauw, spliterwt, prei en boerenkool	
Hoofdgerecht optie 3					
Dessert					
Melkdessert					
Fruit*					
Koek** - Fruit*					
Fruit*					
Fruit*					

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter




° Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en oliergegevens is beschikbaar via het bestelformulier.

WIJZE
(W)TERS
smullen met
gezond
verstand

Vanaf januari serveren we 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!

MENU WK 4

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIDAG
	25/01/2021	26/01/2021	27/01/2021	28/01/2021	29/01/2021
Soep	Tomatensoep	Kippensoep/ Groentenbouillonsoep*	Broccoli-soep	Knoelseldersoep	Wortelsoep
Hoofdgerecht optie 1 	Risotto van linzen, pompoen, spitskool en pastarijst	Balletjes in tomatensaus Aardappelpuree Rauwkostsalade	Zerkip in saliesausje Volkorenrijst Wortel, pastinaak	Kaasmedallion in braadjus Aardappelen Rode kool met appel	Quornbites in Zuiderse tomatensaus Strikjespasta Wintermix knolselder-groene kool
Hoofdgerecht optie 2	Risotto van kalkoen, linzen, pompoen, spitskool en pastarijst	Balletjes in tomatensaus Aardappelpuree Rauwkostsalade	La Belle Flamande kip in saliesausje Volkorenrijst Wortel, pastinaak	 Schelvis in Zuiderse tomatensaus Strikjespasta Wintermix knolselder - groene kool	
Hoofdgerecht optie 3		Balletjes in tomatensaus Aardappelpuree Rauwkostsalade			
Dessert	Fruit*	Melkdessert	Fruit*	Koek	Fruit*

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter

° Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en allergeneninfo is beschikbaar via het bestelformulier.



Vanaf januari serveren we nog 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!

MENU WK 5

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIDAG
	1/02/2021	2/02/2021	3/02/2021	4/02/2021	5/02/2021
Soep	Pastinaaksoep	Kervelsoep	Pompoensoep	Championsoep	Tomatensoep
Hoofdgerecht optie 1 	Balletjes in kriekensaus Spinaziepuree	Gebraseerde tofublokjes Gebakken aardappeltjes	Hutsepot op grootmoeders wijze met worst	Groenteburger met Oosterse saus Basmatirijst	Quornbites in nantuasaus Aardappelen Gestooftde prei
Hoofdgerecht optie 2	Balletjes in kriekensaus Spinaziepuree	Gebraseerde varkensblokjes Gebakken aardappeltjes	Hutsepot op grootmoeders wijze met worst	 Rustieke groentemix	Wakame zalmburger in nantuasaus Aardappelen Gestooftde prei
Hoofdgerecht optie 3		Gebraseerde kalkoenblokjes Gebakken aardappeltjes Bloemkoolrijst, rauwkost			
Dessert	Fruit*	Fruit*	Melkdessert	Fruit*	Koek** - Fruit*

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter




° Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en allergeneninfo is beschikbaar via het bestelformulier.



Vanaf januari serveren we nog 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!

MENU WK 6

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIDAG
	8/02/2021	9/02/2021	10/02/2021	11/02/2021	12/02/2021
Soep	Preisoep	Knolseldersoep	Tomatensoep	Witloofsoep	Broccoliisoep
Hoofdgerecht optie 1 	Spaghetti bolognaise met groenten en linzen Geraspte kaas	Quornbites mascarpone met rode paprika Aardappelpuree Rauwkostsalade	Groentetajine met kikkererwten Bulgur	Burger in kerriesausje Gebakken aardappeltjes Appelmoes	Waterzool van quornbites en linzen Preistampot
Hoofdgerecht optie 2	Spaghetti bolognaise met groenten en linzen Geraspte kaas	Kip mascarpone met rode paprika Aardappelpuree Rauwkostsalade	Groentetajine met kikkererwten en kip Bulgur	 VEGGIE	Viswaterzool van koolvis met linzen Preistampot
Hoofdgerecht optie 3					
Dessert	Fruit*	Koek** - Fruit*	Fruit*	Melkdessert	Fruit*

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter




° Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en allergeneninfo is beschikbaar via het bestelformulier.



Vanaf januari serveren we nog 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!

MENU WK 7 KROKUSVAKANTIE

	MAANDAG 15/02/2021	DINSDAG 16/02/2021	WOENSDAG 17/02/2021	DONDERDAG 18/02/2021	VRIDAG 19/02/2021
					
Soep	Pompoensoep	Champignonsoep	Preisoep	Tomatensoep	Pastinaaksoep
Hoofdgerecht optie 1 	Gebriseerde tofublokjes Gebakken aardappelen Rode kool met appel	Ragout van sojaboonjes en kikkererwten Volkorenrijst Rauwkostsalade	Gentse waterzool met aardappelen en waterzoolgroenten	Worst met braadjus Groenekoolstampot	Quornbites met edamame in mousselinesausje Tagliatelli Broccoli
Hoofdgerecht optie 2	Gebriseerde varkensblokjes Gebakken aardappelen Rode kool met appel	Kalfsragout rozemarijn met kikkererwten Volkorenrijst Rauwkostsalade	Gentse waterzool met aardappelen en waterzoolgroenten	 Zalmbites met edamame in mousselinesausje Tagliatelli Broccoli	
Hoofdgerecht optie 3	Gebriseerde kalkoenblokjes Gebakken aardappelen Rode kool met appel				
Dessert	Koek	Fruit*	Fruit*	Melkdessert	Fruit*

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter




° Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en allergeneninfo is beschikbaar via het bestelformulier.

WIJZE
(W)ETERS
smullen met
gezond
verstand

Vanaf januari serveren we nog 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!

MENU WK 8

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIDAG
	22/02/2021	23/02/2021	24/02/2021	25/02/2021	26/02/2021
Soep	Witloofsoep	Tomatensoep met balletjes/ Tomatensoep "veggie"	Erwtensoepp	Broccoli soep	Wortelsoep
Hoofdgerecht optie 1 	Kasmedaillon in braadjus Aardappelen	Stoverij op Vlaamse wijze Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Celentoni kaassaus met zeroham, witloof en champignon	Balletjes in tomatensaus Drakenpuree Prinsessenboontjes	Zuiders visserspotje van Quornbites en groene linzen Aardappelpuree Erwtjes en wortelen
Hoofdgerecht optie 2	Hamburger in braadjus Aardappelen Witte kool in kaassaus	Varkensstoverij op Vlaamse wijze Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Celentoni kaassaus met ham, witloof en champignon	 Zuiders visserspotje van koolvis en groene linzen Aardappelpuree Erwtjes en wortelen	
Hoofdgerecht optie 3		kalkoenstoverij op Vlaamse wijze Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade			
Dessert	Fruit*	Koek** - Fruit*	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.



Vanaf januari serveren we nog 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!

MENU WK 9

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIDAG
	1/03/2021	2/03/2021	3/03/2021	4/03/2021	5/03/2021
Soep	Kervelsoep	Italiaanse tomatensoep	Champignonsoep	Preisoep	Pompoensoep
Hoofdgerecht optie 1 	Burger in braadjus Quinoa Ratatouille	Vol-au-vent met champignons Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Zerokip in jagersaus Stampot van aardappel en spruitjes	Spaghetti bolognaise met groenten en linzen Geraspte kaas	Brandade van kikkererwt, spliterwt, prei en boerenkool
Hoofdgerecht optie 2	Blended miniburger in braadjus Quinoa Ratatouille	Vol-au-vent met champignons Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Kalkoen in jagersaus Stampot van aardappel en spruitjes	 Brandade van kabeljauw, spliterwt, prei en boerenkool	
Hoofdgerecht optie 3					
Dessert	Melkdessert	Fruit*	Koek** - Fruit*	Fruit*	Fruit*

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter

° Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en allergeneninfo is beschikbaar via het bestelformulier.

WIJZE
(W)TERS
smullen met
gezond
verstand

Vanaf januari serveren we nog 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!

MENU WK 10

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIDAG
	8/03/2021	9/03/2021	10/03/2021	11/03/2021	12/03/2021
Soep	Tomatensoep	Kippensoep/ Groentenbouillonsoep*	Broccoli-soep	Knoiseldersoep	Wortelsoep
Hoofdgerecht optie 1	Risotto van linzen, pompoen, spitskool en pastarijst	Balletjes in tomatensaus Aardappelpuree Rauwkostsalade	Zerokip in saliesausje Volkorenrijst Wortel, pastinaak	Kaasmedallion in braadjus Aardappelen Rode kool met appel	Quornbites in Zuiderse tomatensaus Strikjespasta Wintermix knolselder-groene kool
Hoofdgerecht optie 2	Risotto van kalkoen, linzen, pompoen, spitskool en pastarijst	Balletjes in tomatensaus Aardappelpuree Rauwkostsalade	La Belle Flamande kip in saliesausje Volkorenrijst Wortel, pastinaak	Schelvis in Zuiderse tomatensaus Strikjespasta Wintermix knolselder - groene kool	
Hoofdgerecht optie 3		Balletjes in tomatensaus Aardappelpuree Rauwkostsalade			
Dessert	Fruit*	Melkdessert	Fruit*	Koek	Fruit*

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter

° Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en allergeneninfo is beschikbaar via het bestelformulier.



Vanaf januari serveren we nog 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!

MENU WK 11

	MAANDAG 15/03/2021	DINSDAG 16/03/2021	WOENSDAG 17/03/2021	DONDERDAG 18/03/2021	VRIDAG 19/03/2021
					
Soep	Pastinaaksoep	Kervelsoep	Pompoensoep	Championsoep	Tomatensoep
Hoofdgerecht optie 1 	Balletjes in kriekensaus Spinaziepuree	Gebraiseerde tofublokjes Gebakken aardappeltjes	Hutsepot op grootmoeders wijze met worst	Groenteburger met Oosterse saus Basmatirijst	Quornbites in nantuasaus Aardappelen
Hoofdgerecht optie 2	Balletjes in kriekensaus Spinaziepuree	Gebraiseerde varkensblokjes Gebakken aardappeltjes	Hutsepot op grootmoeders wijze met worst	 Wakame zalmburger in nantuasaus Aardappelen	Gestoofde prei
Hoofdgerecht optie 3		Gebraiseerde kalkoenblokjes Gebakken aardappeltjes			
Dessert	Fruit*	Fruit*	Melkdessert	Fruit*	Koek** - Fruit*

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter




° Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en allergeneninfo is beschikbaar via het bestelformulier.

Vanaf januari serveren we nog 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!



MENU WK 12

	MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIDAG
	22/03/2021	23/03/2021	24/03/2021	25/03/2021	26/03/2021
Soep	Preisoep	Knoelseldersoep	Tomatensoep	Witloofsoep	Broccoli soep
Hoofdgerecht 	Spaghetti bolognaise met groenten en linzen Geraspte kaas	Quornbites mascarponen met rode paprika Aardappelpuree Rauwkostsalade	Groentetajine met kikkererwten Bulgur	Burger in kerriesausje Gebakken aardappeltjes Appelmoes	Waterzool van quornbites en linzen Preistamppot
Hoofdgerecht	Spaghetti bolognaise met groenten en linzen Geraspte kaas	Kip mascarponen met rode paprika Aardappelpuree Rauwkostsalade	Groentetajine met kikkererwten en kip Bulgur	 Viswaterzool van koolvis met linzen Preistamppot	Hoofdgerecht
optie 3					
Dessert	Fruit*	Koek** - Fruit*	Fruit*	Melkdessert	Fruit*

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter




° Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en allergeneninfo is beschikbaar via het bestelformulier.



Vanaf januari serveren we nog 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 etwitten die 50% plantaardig zijn.
Geniet ervan!

MENU WK 13

		MAANDAG 29/03/2021	DINSDAG 30/03/2021	WOENSDAG 31/03/2021	DONDERDAG 1/04/2021	VRIDAG 2/04/2021
Soep		Pompoensoep	Championsoep	Preisoep	Tomatensoep	Pastinaaksoep
Hoofdgerecht optie 1 		Gebraiseerde tofublokjes Gebakken aardappelen Rode kool met appel	Ragout van sojaboonjes en kikkererwten Volkorenrijst Rauwkostsalade	Gentse waterzool met aardappelen en waterzoolgroenten	Worst met braadjus Groenekoolstampot	Quornbites met edamame in mousselinesausje Paaspasta Broccoli
Hoofdgerecht optie 2		Gebraiseerde varkensblokjes Gebakken aardappelen Rode kool met appel	Kafragout rozemarijn met kikkererwten Volkorenrijst Rauwkostsalade	Gentse waterzool met aardappelen en waterzoolgroenten	 Zalmbites met edamame in mousselinesausje Paaspasta Broccoli	
Hoofdgerecht optie 3		Gebraiseerde kalkoenblokjes Gebakken aardappelen Rode kool met appel				
Dessert		Koek	Fruit*	Fruit*	Melkdessert	Fruit*

* Fruit varieert volgens marktaanbod

** Fruit voor peuter en kleuter

° Vegetarische soep bij Optie 1

Alle ingrediënten-en oliergegevens is beschikbaar via het bestelformulier.

Vanaf januari serveren we nog 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!



