




MENU WK 1 KERSTVAKANTIE

	MAANDAG 1/01/2024 FEESTDAG	DINSDAG 2/01/2024 FEESTDAG	WOENSDAG 3/01/2024	DONDERDAG 4/01/2024	VRIJDAG 5/01/2024
Soep			Erwtensoep	Knolseldersoep	Pompoensoep
Hoofdgerecht optie 1 			Spirelli kaassaus met zeroham witloof en champignon	Balletjes in tomatensaus Aardappelpuree Prinsesseboontjes	Visserspotje Quornbites basilicumsaus Aardappelen Erwtjes en wortelen
Hoofdgerecht optie 2	FEESTDAG	FEESTDAG	Spirelli kaassaus met kalkoenham witloof en champignon	 VEGGIE	Koolvisfilet in basilicumsausje Aardappelen Erwtjes en wortelen
Hoofdgerecht optie 3					
Dessert			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!

MENU WK 2

	MAANDAG 8/01/2024	DINSDAG 9/01/2024	WOENSDAG 10/01/2024	DONDERDAG 11/01/2024	VRIJDAG 12/01/2024
Soep	Kokos rode linzensoep	Witloofsoep	Italiaanse tomatensoep	Preisoep	Champignonsoep
Hoofdgerecht optie 1 	Burger in braadjus Aardappelen Appelmoes	Veggie vol-au-vent Gebakken aardappeltjes Boontjes	Zerokip in jagersaus Stamppot van aardappel en spruitjes	Spaghetti bolognaise met groenten geraspte kaas	Quornbites in nantuasaus Aardappelpuree Regenboogworteltjes
Hoofdgerecht optie 2	Hamburger in braadjus Aardappelen Appelmoes	Vol-au-vent met champignons en kip Gebakken aardappeltjes Boontjes	Kalkoen in jagersaus Stamppot aardappel en spruitjes	 VEGGIE	Heekfilet in nantuasaus Aardappelpuree Regenboogworteltjes
Hoofdgerecht optie 3					
Dessert	Koek	Rozijntjes	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.



**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!**

MENU WK 3

	MAANDAG 15/01/2024	DINSDAG 16/01/2024	WOENSDAG 17/01/2024	DONDERDAG 18/01/2024	VRIJDAG 19/01/2024
Soep	Tomatensoep met balletjes/ Tomatensoep veggie°	Wortelsoep	Broccolisoepp	Knolseldersoep	Erwtensoepp
Hoofdgerecht optie 1 	Veggie stoverij Gebakken aardappeltjes Bloemkool in kaassaus	Gentse veggie waterzooi met aardappelen en waterzooigroenten	Zerokip saliesaus Volkorenrijst Wortel, pastinaak	Kaasmedaillon in braadjus Aardappelen Rode kool met appel	Quornbites tomatensaus Strikjespasta Knolselder-groene kool
Hoofdgerecht optie 2	Kalkoenstoverij Gebakken aardappeltjes Bloemkool in kaassaus		La Belle Flamande kip saliesaus Volkorenrijst Wortel, pastinaak		Schelvis in Zuiderse tomatensaus Strikjespasta Knolselder - groene kool
Hoofdgerecht optie 3					
Dessert	Fruit*	Melkdessert	Fruit*	Koek** - 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.



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!

MENU WK 4

	MAANDAG 22/01/2024	DINSDAG 23/01/2024	WOENSDAG 24/01/2024	DONDERDAG 25/01/2024	VRIJDAG 26/01/2024
Soep	Pastinaaksoep	Kervelsoep	Pompoensoep	Broccolisoepe	Tomatensoep
Hoofdgerecht optie 1 	Veggie balletjes in krikensaus Spinaziepuree	Gebraiseerde tofublokjes Gebakken aardappeltjes Rauwkost bloemkoolrijst	Hutsepot op grootmoeders wijze met veggie worst	Macaroni met zeroham, kaas, ei en prei	Curry van quornbites en oesterzwam Peterselieaardappelen Appelmoes
Hoofdgerecht optie 2	 VEGGIE	Gebraiseerde varkensblokjes Gebakken aardappeltjes Rauwkost bloemkoolrijst	Hutsepot op grootmoeders wijze met gevogelteworst	 VEGGIE	Schelvis in currysousje Peterselieaardappelen Appelmoes
Hoofdgerecht optie 3		Gebraiseerde kalkoenblokjes Gebakken aardappeltjes Rauwkost bloemkoolrijst			
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.



**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!**

MENU WK 5

	MAANDAG 29/01/2024	DINSDAG 30/01/2024	WOENSDAG 31/01/2024	DONDERDAG 1/02/2024	VRIJDAG 2/02/2024
Soep	Preisoep	Knolseldersoep	Tomatensoep	Witloofsoep	Broccolisoepe
Hoofdgerecht optie 1 	Spaghetti bolognaise met groenten geraspte kaas	Worst met look-bieslooksaus Drakenpuree Rauwkostsalade	Ragout sojaboontjes kikkererwten Volkorenrijst Wintermix wortel/pastinaak/knolselder	Hamburger in dragonsaus Gebakken aardappeltjes Babywortelen	Quorn in pompoen-wortelsausje Preistamppot
Hoofdgerecht optie 2		Chipolata met look-bieslooksaus Drakenpuree Rauwkostsalade	Kalfsragout rozemarijn Volkorenrijst Wortel/pastinaak/knolselder		Heekfilet in pompoen-wortelsausje Preistamppot
Hoofdgerecht optie 3					
Dessert	Fruit*	Koek	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.



**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!**

MENU WK 6

	MAANDAG 5/02/2024	DINSDAG 6/02/2024	WOENSDAG 7/02/2024	DONDERDAG 8/02/2024	VRIJDAG 9/02/2024
Soep	Champignonsoep	Pompoensoep	Preisoep	Tomatensoep	Pastinaaksoep
Hoofdgerecht optie 1 	Gebraiseerde tofublokjes Aardappelen Rode kool met appeltjes	Quornbites mascarpone met rode paprika Aardappelpuree Rauwkostsalade	Gentse veggie waterzooi met aardappelen en waterzooigroenten	Groentetajine met kikkererwten Bulgur	Quornbites mousselinesausje Penne Broccoli
Hoofdgerecht optie 2	Gebraiseerde varkensblokjes Aardappelen Rode kool met appeltjes	Kip mascarpone met rode paprika Aardappelpuree Rauwkostsalade			Zalmfilet in mousselinesausje Penne Broccoli
Hoofdgerecht optie 3	Gebraiseerde kalkoenblokjes Aardappelen Rode kool				
Dessert	Koek** - Fruit*	Rozijntjes	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

**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!**

MENU WK 7 KROKUSVAKANTIE

	MAANDAG 12/02/2024	DINSDAG 13/02/2024	WOENSDAG 14/02/2024	DONDERDAG 15/02/2024	VRIJDAG 16/02/2024
Soep	Kippensoep/ Groentenbouillonsoep°	Tomatensoep	Erwtensoepp	Knolseldersoep	Pompoensoep
Hoofdgerecht optie 1 	Kaasmedaillon in braadjus Peterselieaardappelen Witte kool in kaassaus	Stoverij op Vlaamse wijze Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Spirelli kaassaus met zeroham witloof en champignon	Balletjes in tomatensaus Aardappelpuree Prinsesseboontjes	Visserspotje Quornbites basilicumsaus Aardappelen Erwtjes en wortelen
Hoofdgerecht optie 2	Hamburger in braadjus Peterselieaardappelen Witte kool in kaassaus	 VEGGIE	Spirelli kaassaus met kalkoenham witloof en champignon	 VEGGIE	Koolvisfilet in basilicumsausje Aardappelen Erwtjes en wortelen
Hoofdgerecht 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.



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!

MENU WK 8

	MAANDAG 19/02/2024	DINSDAG 20/02/2024	WOENSDAG 21/02/2024	DONDERDAG 22/02/2024	VRIJDAG 23/02/2024
Soep	Champignonsoep	Kokos rode linzensoep	Italiaanse tomatensoep	Preisoep	Witloofsoep
Hoofdgerecht optie 1 	Burger in braadjus Quinoa Wintermix wortel/pastinaak/knolselder	Veggie vol-au-vent Gebakken aardappeltjes Boontjes	Zerokip in jagersaus Stamppot van aardappel en spruitjes	Spaghetti bolognaise met groenten geraspte kaas	Quornbites in nantuasaus Aardappelpuree Regenboogworteltjes
Hoofdgerecht optie 2	Blended miniburger in braadjus Quinoa Wintermix wortel/pastinaak/knolselder	Vol-au-vent met champignons en kip Gebakken aardappeltjes Boontjes	Kalkoen in jagersaus Stamppot aardappel en spruitjes	 VEGGIE	Heekfilet in nantuasaus Aardappelpuree Regenboogworteltjes
Hoofdgerecht optie 3					
Dessert	Koek	Rozijntjes	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.



**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!**

MENU WK 9

	MAANDAG 26/02/2024	DINSDAG 27/02/2024	WOENSDAG 28/02/2024	DONDERDAG 29/02/2024	VRIJDAG 1/03/2024
Soep	Tomatensoep met balletjes/ Tomatensoep veggie°	Knolseldersoep	Broccolisoepp	Wortelsoep	Erwtensoepp
Hoofdgerecht optie 1 	Veggie stoverij Gebakken aardappeltjes Bloemkool in kaassaus	Balletjes in tomatensaus aardappelpuree Rauwkost	Zerokip saliesaus Volkorenrijst Wortel, pastinaak	Kaasmedaillon in braadjus Aardappelen Rode kool met appel	Quornbites tomatensaus Strikjespasta Knolselder-groene kool
Hoofdgerecht optie 2	Kalkoenstoverij Gebakken aardappeltjes Bloemkool in kaassaus	 VEGGIE	La Belle Flamande kip saliesaus Volkorenrijst Wortel, pastinaak	 VEGGIE	Schelvis in Zuiderse tomatensaus Strikjespasta Knolselder - groene kool
Hoofdgerecht optie 3					
Dessert	Fruit*	Melkdessert	Fruit*	Koek** - 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.



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!

MENU WK 10

	MAANDAG 4/03/2024	DINSDAG 5/03/2024	WOENSDAG 6/03/2024	DONDERDAG 7/03/2024	VRIJDAG 8/03/2024
Soep	Pastinaaksoep	Kervelsoep	Pompoensoep	Broccolisoepe	Tomatensoep
Hoofdgerecht optie 1 	Veggie balletjes in krikensaus Spinaziepuree	Gebraiseerde tofublokjes Gebakken aardappeltjes Rauwkost bloemkoolrijst	Hutsepot op grootmoeders wijze met veggie worst	Macaroni met zeroham, kaas, ei en prei	Curry van quornbites en oesterzwam Peterselieaardappelen Appelmoes
Hoofdgerecht optie 2	 VEGGIE	Gebraiseerde varkensblokjes Gebakken aardappeltjes Rauwkost bloemkoolrijst	Hutsepot op grootmoeders wijze met gevogelteworst	 VEGGIE	Schelvis in currysousje Peterselieaardappelen Appelmoes
Hoofdgerecht optie 3		Gebraiseerde kalkoenblokjes Gebakken aardappeltjes Rauwkost bloemkoolrijst			
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.



**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!**

MENU WK 11

	MAANDAG 11/03/2024	DINSDAG 12/03/2024	WOENSDAG 13/03/2024	DONDERDAG 14/03/2024	VRIJDAG 15/03/2024
Soep	Preisoep	Knolseldersoep	Tomatensoep	Witloofsoep	Broccolisoepe
Hoofdgerecht optie 1 	Spaghetti bolognaise met groenten geraspde kaas	Quornbites mascarpone met rode paprika Aardappelpuree Rauwkostsalade	Groentetajine met kikkererwten Bulgur	Groenteburger met Oosterse saus Basmatirijst Wortel en boontjes	Quorn in pompoen-wortelsausje Preistamppot
Hoofdgerecht optie 2	 VEGGIE	Kip mascarpone met rode paprika Aardappelpuree Rauwkostsalade	Groentetajine kikkererwten kip Bulgur	 VEGGIE	Heekfilet in pompoen-wortelsausje 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.



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!

MENU WK 12

	MAANDAG 18/03/2024	DINSDAG 19/03/2024	WOENSDAG 20/03/2024	DONDERDAG 21/03/2024	VRIJDAG 22/03/2024
Soep	Champignonsoep	Pompoensoep	Preisoep	Tomatensoep	Pastinaaksoep
Hoofdgerecht optie 1 	Gebraiseerde tofublokjes Aardappelen Rode kool met appeltjes	Worst met look-bieslooksaus Drakenpuree Rauwkostsalade	Ragout sojaboontjes kikkererwten Volkorenrijst Wintermix wortel/pastinaak/knolselder	Gentse veggie waterzooi met aardappelen en waterzooigroenten	Quornbites mousselinesausje Penne Broccoli
Hoofdgerecht optie 2	Gebraiseerde varkensblokjes Aardappelen Rode kool met appeltjes	Chipolata met look-bieslooksaus Drakenpuree Rauwkostsalade	Kalfsragout rozemarijn Volkorenrijst Wortel/pastinaak/knolselder	 VEGGIE	Zalmfilet in mousselinesausje Penne Broccoli
Hoofdgerecht optie 3	Gebraiseerde kalkoenblokjes Aardappelen Rode kool				
Dessert	Koek	Melkdessert	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.



**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!**

MENU WK 13

	MAANDAG 25/03/2024	DINSDAG 26/03/2024	WOENSDAG 27/03/2024	DONDERDAG 28/03/2024	VRIJDAG 29/03/2024
Soep	Kippensoep/ Groentenbouillonsoep°	Tomatensoep	Erwtensoepp	Knolseldersoep	Pompoensoep
Hoofdgerecht optie 1 	Kaasmedaillon in braadjus Peterselieaardappelen Witte kool in kaassaus	Stoverij op Vlaamse wijze Gebakken aardappeltjes Rauwkostsalade	Spirelli kaassaus met zeroham witloof en champignon	Balletjes in tomatensaus Aardappelpuree Prinsesseboontjes	Visserspotje Quornbites basilicumsaus Aardappelen Erwtjes en wortelen
Hoofdgerecht optie 2	Hamburger in braadjus Peterselieaardappelen Witte kool in kaassaus	 VEGGIE	Spirelli kaassaus met kalkoenham witloof en champignon	 VEGGIE	Koolvisfilet in basilicumsausje Aardappelen Erwtjes en wortelen
Hoofdgerecht 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.



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!