

MENU OKTOBER 2026

Dag		Maaltijd	Allergenen
DON	1	Hamburger met dragonsausje, wortelen en erwten, gebakken aardappelwedges	1*2*9*
VRI	2	Fishsticks met provençaalse saus en puree	1*2*4*9*11*12*
MAA	5	Balletjes in tomatensaus met puree	1*2*9*11*
DIN	6	Kalkoenschnitzel met bloemkolen en aardappelen	2*4*9*11*
DON	8	Witte pensen met rode kolen en aardappelen	2*9*
VRI	9	Spirelli met bolognaisesaus	1*2*9*11*
MAA	12	Vol au vent met currysousje en rijst met groenten	2*4*9*11*
DIN	13	Kipfilet met appelmoes en aardappelen	2*9*11*
DON	15	Braadworst met wortelen en erwten en gebakken aardappelen	1*2*9*
VRI	16	Macaroni met hesp en kaasaus	1*2*4*11*
MAA	19	Stoofvlees met spruitenpuree	1*2*4*9*
DIN	20	Cordon bleu met bloemkolen en aardappelen	2*4*9*11*
DON	22	Spaghetti met bolognaisesaus	1*2*9*11*
VRI	23	Visbrochette met getomateerde vissaus en knolselderpuree	1*2*4*9*11*12*
MAA	26	Vol au vent met puree	1*2*4*9*
DIN	27	Varkensgebraad met wortelmix en aardappelen	2*4*
DON	29	Italiaanse schotel	1*2*9*
VRI	30	Visplankje met groentensausje en puree	1*2*4*9*11*12*

1 = Eieren  EI	2 = Gluten  GLUTEN	3 = Lupine  LUPINE	4 = Melk  MELK	5 = Mosterd  MOSTERD	6 = Noten  NOTEN	7 = Pinda's  PINDA'S
8 = Schaaldieren  SCHAALDIEREN	9 = Selderij  SELDERIJ	10 = Sesamzaad  SESAMZAAD	11 = Soja  SOJA	12 = Vis  VIS	13 = Weekdieren  WEEKDIEREN	14 = Zwavel  ZWAVEL