

MENU

MA 4/11/24

Tomatensoep met balletjes



Fish fantasie sticks

Tartaarsaus

Spinaziepuree

DIN 5/11/24

Courgettesoep



Kipbrochette

Gestoofde wortelen

Aardappelen

DON 7/11/24

Bloemkoolsoep



Spaghetti bolognaise

VRIJ 8/11/24

Preisoep



Stoofvlees

Kropsla en rauwkost

Gebakken krieltjes

Weetje van de week: viscertificering MSC en ASC

Middels MSC certificering kan een visserij aantonen dat ze voldoet aan de beste normen op het vlak van duurzaam vissen. Om gecertificeerd te worden, moet een visserij beoordeeld worden tegen de MSC visserij standaard, en dit door een onafhankelijke controleur.

Voor gekweekte vis is dit de ASC certificering. De standaard is ontwikkeld in overleg met een brede waaier mensen en organisaties over de hele wereld, waaronder academici van de overheid, onderzoekers, de visserijsector en NGO's. Let bij de aankoop van verpakte (diepvries)vis dus altijd op deze logo's.



MENU

DIN 12/11/24

Champignonsoep



Kippengyros

Rijst

DON 14/11/24

Paprikasoep



Worst

Appelmoes

Aardappelen

VRIJ 15/11/24

Broccolisoeep



Milanese pasta



11 november

11 november is de 315^e dag van het jaar (316^e dag in een schrikkeljaar). Hierna volgen nog 50 dagen tot het einde van het kalenderjaar. Deze dag is in veel landen, waaronder België, een officiële feestdag ter nagedachtenis aan de wapenstilstand die in 1918 het einde van de eerste wereldoorlog betekende.

MENU

MA 18/11/24

Kervelsoep



Kipfilet

Prinsessenboontjes

Aardappelen

DIN 19/11/24

Bouillonsoep



Pitavlees

Looksaus

Witte kool & frietjes

DON 21/11/24

Pompoensoep



Kaasburger

Spekjessaus

Groene koolstoemp

VRIJ 22/11/24

Tomatensoep met balletjes



Macaroni ham en kaas

Wist-je-datje van de week:

Groene kool is rijk aan folaat, een natuurlijke vorm van foliumzuur. Foliumzuur is niet alleen belangrijk voor zwangere vrouwen, maar speelt ook een belangrijke rol in de hersenen en ons immuunsysteem. En daarmee heeft groene kool een positieve invloed op hoe wij denken en hoe we ons voelen. Ook speelt foliumzuur een rol bij de celvernieuwing, uiteraard belangrijk voor jong en oud!

MENU

MA 25/11/24

Courgettesoep



Vol-au-vent

Puree

DIN 26/11/24

Knolseldersoep



Spaghetti bolognaise



DON 28/11/24

Wortelsoep



Gehaktbrood

Rode kool met appel

Aardappelen



VRIJ 29/11/24

Groentesoep



Goulash

Rijst



Weetje over rijst:

Rijst kennen we vooral als voedingsmiddel. Maar rijst (en zijn bijproducten) worden ook gebruikt voor het maken van allerlei artikelen zoals azijn, touw, papier, brandstof, wijn, bier, crackers, brood, koeken, cosmetica, zeep, shampoo en zelfs tandpasta!