Lekkere kwaliteitsvolle maaltijden

MENU

MA 9/11/26	DIN 10/11/26	DON 12/11/26	VRIJ 13/11/26
Tomatensoep	Preisoep	Viensoep	Wortelsoep
☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺
Vispotje	Worst	Spaghetti Bolognaise	Kip met broccoli in roomsaus
Spinaziepuree	Appelmoes		Rijst
	Aardappelen		

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.

Lekkere kwaliteitsvolle maaltijden

MENU

MA 16/11/26	DIN 17/11/26	DON 19/11/26	VRIJ 20/11/26
Courgettesoep	Kippensoep	Paprikasoep	Groentesoep
☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺
Goulash	Macaroni ham en kaas	Witte worst	Slavink
Aardappelen		Spekslagersaus	Wortelen & erwten
		Spruitjesstoemp	Aardappelen

Voor wie minder fan is van (gekookte) spruitjes: enkele bereidingstips voor spruitjes

- Deel de spuitjes in 4 en roerbak ze gaar met spekblokjes en gesnipperde (zoete) ajuin
- Neem de kleinste spruitjes, blancheer ze beetgaar en doe ze in een kaassaus. Heerlijk met pasta en gebakken gehakt
- Maak er samen met aardappelen een stoemp van en voeg wat uienconfijt toe
- Rasp de spruiten samen met evenveel spitskool en stoof gaar in boerenboter

Lekkere kwaliteitsvolle maaltijden

MENU

MA 23/11/26	DIN 24/11/26	DON 26/11/26	VRIJ 27/11/26
Kervelsoep	Tomatensoep met balletjes	Knolseldersoep	Pompoensoep
☺☺☺	☺☺☺	 ☺☺☺ 	☺☺☺ 
Vol-au-vent	Kaasburger	Stoofvlees	Napolitaanse pasta met balletjes
Puree	Schorseneren in witte saus	Kropsla en komkommer	
	Aardappelen	Gebakken krieltjes	

Weetje over schorseneren koken

Verse schorseneren vragen wat extra werk maar zijn het dubbel en dik waard. Ga als volgt te werk:

- spoel eerst al het grove vuil en aarde af onder stromend water
- schil de schorseneren vervolgens met een dunschiller (draag best latex handschoenen). Leg ze na het schillen meteen in koud water met een scheutje citroensap of azijn tegen verkleuren
- maak kookvocht van evenveel water en melk met tijm, laurier een kruidnagel en kook hierin de (in stukjes gesneden) schorseneren
- giet af en verwerk de schorseneren vervolgens volgens recept