

















Vanaf 5/10 tot 9/10

	MAANDAG 5/10	DINSDAG 6/10	WOENSDAG 7/10	DONDERDAG 8/10	VRIJDAG 9/10
Soep - Soupe	 Groentesoep A : 6, 9	 Kervelsoep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9		 Tomatenroomsoep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Venkelsoep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9
Eiwit - Protéine 1	 Kipfilet A : 9	 Vlaamse stoverij A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 3, 7, 9, 10, 12 (P)		 Cordon bleu A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 7, 9	 Napolitaanse saus A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9
Saus - Sauce 1	 Rozemarijnsaus A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12			 Bruine saus A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	
Zetmeel - Féculent 1	 Pompoenpuree A : 6, 7	 Natuuraardappelen		 Natuuraardappelen	 Penne A : 1, 1a
groenten - légumes 1		 Appelmoes A : 1 (P), 1b (P), 1d (P)		 Bloemkool in witte saus A : 1, 1a, 6, 7, 9	

Allergenen (A) : 1. Gluten, **1a.** Tarwe, **1b.** Rogge, **1c.** Gerst, **1d.** Haver, **1e.** Spelt, **1f.** Kamut, **2.** Schaaldieren, **3.** Eieren, **4.** Vis, **5.** Aardnoten, **6.** Soja, **7.** Melk, **8.** Noten, **8a.** Amandelen, **8b.** Hazelnoten, **8c.** Walnoten, **8d.** Cashewnoten, **8e.** Pecannoten, **8f.** Paranoten, **8g.** Pistachenoten, **8h.** Macadamianoten, **8i.** NOT_USED, **9.** Selderij, **10.** Mosterd, **11.** Sesamzaad, **12.** Sulfieten, **13.** Lupine, **14.** Weekdieren . **P = potentieel (i.e., kan aanwezig zijn).**