




















Vanaf 26/10 tot 30/10

	MAANDAG 26/10	DINSDAG 27/10	WOENSDAG 28/10	DONDERDAG 29/10	VRIJDAG 30/10
Soep - Soupe	 Bloemkoolsoep A : 6, 9	 Tomatensoep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9		 Kippenbouillon A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Pompoensoep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Kipbrochette A : 6, 9, 10	 Hamburger A : 1, 1a		 Braadworst	 Spirelli A : 1, 1a, 3 (P)
Saus - Sauce 1	 Currysaus A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 7, 9, 10, 11 (P)	 Barbecue saus A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 9 (P), 10 (P), 12 (P)		 Demi-glace saus A : 1, 1a, 6, 7, 9	heksen saus
Zetmeel - Féculent 1	 Gebakken rijst A : 6, 9	 Gebakken aardappelen A : 9		 Aardappelen natuur	
Groenten - Légumes 1		 Gebroken boontjes A : 1 (P), 1a (P), 6 (P), 7		 Bloemkool in witte saus A : 1, 1a, 6, 7, 9	
Vegetarisch - Végétariens	 Quornfilet natuur A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 3, 5 (P), 6, 11 (P), 13 (P)	 SCO Vegetarische burger A : 1, 1a, 1b, 1c, 1d (P), 3, 6, 7, 10, 12 (P), 13 (P)		 Vier kazen A : 1, 1a, 7	

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).**

