
















Vanaf 9/12 tot 13/12

	MAANDAG 9/12	DINSDAG 10/12	WOENSDAG 11/12	DONDERDAG 12/12	VRIJDAG 13/12
Soep - Soupe	 Bloemkoolsoep A : 6, 9	 Preisoep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9		 Tomatensoep A : 6, 9	 Knolseldersoep A : 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Zwitserse schijf A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 3, 6, 7, 10 (P), 12	 Hete bliksem A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 6, 7, 9, 10, 11		 Vol-au-vent A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P), 12	 Witloof hamrolletjes A : 1, 1a, 3, 6, 7
Saus - sauce 1	 Vleessaus A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12				 Mornaysaus A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9
Zetmeel - féculent 1	 Gebakken krieltjes			 Frietjes	 Aardappelpuree A : 6, 7
Warme groenten - Légumes chauds 1	 Groene boontjes A : 6, 7			 Witte koolsla A : 6, 12 (P)	

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).**