









Vanaf 28/9 tot 2/10

	MAANDAG 28/9	DINSDAG 29/9	WOENSDAG 30/9	DONDERDAG 1/10	VRIJDAG 2/10
Soep - Soupe				 Currysoep 49kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10, 11 (P)	 Groene seldersoep 30kcal A : 6, 9
Eiwit - Protéine				 Boomstammetje 438kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 1e (P), 3, 6 (P), 7, 10 (P), 12	 Spaghetti 400kcal A : 1, 1a
Saus - Sauce				 Tomaat-champignonsaus 39kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Bolognaisesaus 154kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9
Zetmeel - Féculent 1				 Peterselie aardappelen 195kcal	
Groenten - Légumes 1				 Erwtten 111kcal	 Gestoofde spinazie 55kcal



















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).**

Vanaf 5/10 tot 9/10

	MAANDAG 5/10	DINSDAG 6/10	WOENSDAG 7/10	DONDERDAG 8/10	VRIJDAG 9/10
Soep - Soupe	 Brunoisesoep 30kcal A : 6, 9	 Tomatenroomsoep 72kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9		 Groentesoep 38kcal A : 6, 9	 Broccoli soep 58kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Cordon bleu 416kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 7, 9			 Boerenworst 183kcal A : 9 (P), 10 (P)	 Vispannetje 335kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 4, 6, 7, 9, 12 (P)
Saus - Sauce 1	 Mosterdsaus 8kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 10, 12	 Ham en kaassaus 204kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 7, 9		 Bruine saus 1kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	
Zetmeel - Féculent 1	 Gestoomde aardappelen 142kcal	 Penne 400kcal A : 1, 1a		 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7	 Bieslookaardappelen 142kcal
Groenten - Légumes 1	 Gebakken bloemkool 72kcal			 Appelmoes 198kcal A : 1 (P), 1b (P), 1d (P)	 Juliennegroenten 69kcal A : 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).**

Vanaf 12/10 tot 16/10

	MAANDAG 12/10	DINSDAG 13/10	WOENSDAG 14/10	DONDERDAG 15/10	VRIJDAG 16/10
Soep - Soupe	 Kervelsoep 69kcal A : 6, 9	 Pompoensoep 36kcal A : 6, 9		 Kippencremesoep 71kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Tomatensoep 52kcal A : 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Kalkoen Viennoise 285kcal A : 1, 1a	 Kaasworst 280kcal A : 1, 1a (P), 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 3, 6 (P), 7, 9 (P), 10 (P), 12		 Kipfilet 228kcal A : 9	
Saus - Sauce 1	 Provençaalse saus 59kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Spaanse saus 20kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P)		 Zoetzure saus 14kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Arrabiatta 619kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 9
Zetmeel - Féculent 1	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7	 Gebakken aardappelen 204kcal A : 9		 Tarwe 220kcal A : 1, 1a, 1b, 6, 9	 Farfalle 400kcal A : 1, 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f
Groenten - Légumes 1	 Boterboontjes met tomaat 123kcal A : 6, 9	 Erwtjes en wortelen 89kcal		 Ananas 108kcal	














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).**

Vanaf 19/10 tot 23/10

	MAANDAG 19/10	DINSDAG 20/10	WOENSDAG 21/10	DONDERDAG 22/10	VRIJDAG 23/10
Soep - Soupe	 Parmentiersoep 54kcal A : 6, 9	 Wortelsoep 74kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9		 Broccoli soep 58kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Juliennesoep 37kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Gehaktballetjes (Vrk-Rund) 194kcal			 Vol-au-vent (gevogelte) 269kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P), 12	 Visburger 319kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 3, 4, 5 (P), 6, 7, 8 (P), 9 (P), 11 (P), 13 (P)
Saus - Sauce 1	 Luikse saus 138kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9 (P), 10 (P), 12 (P)	 Carbonarasaus 269kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9			 Hollandaise 44kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 7, 12
Zetmeel - Féculent 1	 gestoomde krieltjes 142kcal	 Spaghetti 400kcal A : 1, 1a		 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7	 Witte rijst 213kcal
Groenten - Légumes 1	 Snijboontjes 71kcal A : 6, 9			 Salade ijsberg 5kcal	 Spinazie in room 76kcal 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).**

Vanaf 26/10 tot 23/10

	MAANDAG 26/10	DINSDAG 27/10	WOENSDAG 28/10	DONDERDAG 29/10	VRIJDAG 30/10
Soep - Soupe	 Bloemkoolsoep 51kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Tomatensoep met tuinkruiden 84kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9, 10		 Erwtensoepp 77kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Kippenbouillon 51kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Gentse Waterzooi 309kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 7, 9	 Hamburger (varken) 194kcal			 Koolvis delight 174kcal A : 1, 1a, 4, 7
Saus - Sauce 1		 Sjalottensaus 13kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12		 Bolognaisesaus 154kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Dillesaus 44kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 4, 6, 7, 12
Zetmeel - Féculent 1	 Peterselieaardappelen 143kcal	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7		 Penne 400kcal A : 1, 1a	 Gekookte aardappelen 142kcal
Groenten - Légumes 1		 Groene boontjes 73kcal A : 6 (P), 7			 Romanesco 49kcal

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).**