










































Vanaf 1/3 tot 5/3

	MAANDAG 1/3	DINSDAG 2/3	WOENSDAG 3/3	DONDERDAG 4/3	VRIJDAG 5/3
Soep - Soupe	 Wortelsoep 46kcal A : 6, 9	 Preisoep 80kcal A : 6, 9	 Tomatensoep met tuinkruiden 52kcal A : 6, 9	 Courgettesoep 40kcal A : 6, 9	 Pompoensoep 38kcal A : 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Cordon bleu 416kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 7, 9	 Gevogelteworst 324kcal A : 1, 3, 7, 12	 Ardeens gebraad 148kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 7		 Vispannetje 332kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 4, 6, 7, 9, 12 (P)
Saus - Sauce 1	 Demi-glace saus 14kcal A : 1, 1a, 6, 7, 9	 Ajuinsaus 32kcal A : 1, 1a, 6, 7, 9	 Pepersaus A : 1, 7, 9	 Boursin kipblokjes en courgette A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9, 10 (P)	
Zetmeel - Féculent 1	 Natuuraardappelen 142kcal	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7	 Gebakken aardappelen met ui	 Spaghetti 400kcal A : 1, 1a	 Witte rijst
Groenten - Légumes 1	 Erwten	 Appelmoes A : 1 (P), 1b (P), 1d (P)	 Bloemkool in witte saus A : 1, 1a, 6, 7, 9		 Juliennegroenten 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 8/3 tot 12/3

	MAANDAG 8/3	DINSDAG 9/3	WOENSDAG 10/3	DONDERDAG 11/3	VRIJDAG 12/3
Soep - Soupe	 Paprikasoep 49kcal A : 6, 9	 Parmentiersoep 54kcal A : 6, 9	 Groene seldersoep 30kcal A : 6, 9	 Lentesoep 46kcal A : 6, 9	 Tomatenroomsoep 69kcal A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9
Eiwit - Protéine 1	 Kalkoensteak 309kcal A : 1a (P), 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 5 (P), 6, 11 (P), 13 (P)	 Balletjes zoetzuur (vrk-rund) 549kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Grootmoeders ovenschotel 551kcal A : 1, 1a, 6, 7	 Kip nuggets 384kcal A : 1, 1a, 7	
Saus - Sauce 1	 Spaanse saus 19kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P)			 Curry-bieslookmayonaise 380kcal A : 3, 9, 10, 11 (P), 12 (P)	 Carbonarasaus 267kcal A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9
Zetmeel - Féculent 1	 Natuuraardappelen 142kcal	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7		 Gebakken aardappelblokjes 608kcal	 Spirelli 422kcal A : 1, 1a, 3 (P)
Groenten - Légumes 1	 Jonge wortelen 77kcal A : 6, 9	 Salade ijsberg 5kcal		 Groene boontjes 73kcal	





















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 15/3 tot 19/3

	MAANDAG 15/3	DINSDAG 16/3	WOENSDAG 17/3	DONDERDAG 18/3	VRIJDAG 19/3
Soep - Soupe	 Groentesoep A : 6, 9	 Tomatensoep A : 1, 1a, 3, 6, 9	 Witloofsoep A : 6, 9	 Waterkerssoep A : 6, 9	 Bloemkoolsoep A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9
Eiwit - Protéine 1	 SCO Goulash met kip A : 3, 6, 9, 10, 11 (P)		 Chipolata (Varken)	 Vol-au-vent A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P), 12	 Visburger 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		 Bolognaisesaus A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9	 Spaanse saus A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P)		 Tartaarsaus A : 3, 10, 12
Zetmeel - Féculent 1	 Natuuraardappelen	 Spaghetti A : 1, 1a	 Provencaalse aardappelen	 Aardappelpuree A : 6, 7	 Gebakken krieltjes
Groenten - Légumes 1			 Zuiderse groenten	Geraspte wortelen	 Spinazie in room

























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 22/3 tot 26/3

	MAANDAG 22/3	DINSDAG 23/3	WOENSDAG 24/3	DONDERDAG 25/3	VRIJDAG 26/3
Soep - Soupe	 Kervelsoep A : 6, 9	 Wortelsoep 46kcal A : 6, 9	 Lentesoep A : 6, 9	 Groentesoep 38kcal A : 6, 9	 Tomatensoep met balletjes A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9, 10 (P)
Eiwit - Protéine 1	 Kalkoen Viennoise A : 1, 1a	 Hamburger A : 1, 1a	 Hete bliksem (Vrk-Rund) A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 6, 7, 9, 10, 11		 Viskrokantje A : 1, 1a, 3, 4, 6, 7
Saus - Sauce 1	 Honing-mosterdsaus A : 1, 7, 9, 10, 12 (P)	 Ajuinsaus A : 1, 1a, 6, 7, 9		 Vier kazen A : 1, 1a, 7	 Cocktailsaus A : 1 (P), 1b (P), 1d (P), 3, 10, 12 (P)
Zetmeel - Féculent 1	 Aardappelen met tuinkruiden A : 10	 Natuuraardappelen		 Farfalle A : 1, 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7
Groenten - Légumes 1	 Erwtjes op z'n Frans	 Appelmoes A : 1 (P), 1b (P), 1d (P)			 Broccolimix

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 29/3 tot 2/4

	MAANDAG 29/3	DINSDAG 30/3	WOENSDAG 31/3	DONDERDAG 1/4	VRIJDAG 2/4
Soep - Soupe	 Brunoisesoep 30kcal A : 6, 9	 Wortelsoep 46kcal A : 6, 9	 Aardappelsoep 41kcal A : 6, 9	 Groentesoep 38kcal A : 6, 9	 Tomatensoep 52kcal A : 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Cordon bleu 416kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 7, 9	 Zwitserse schijf 279kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 3, 6 (P), 7, 10 (P), 12	 Kalkoenrollade 236kcal A : 6, 7	 Kipbrochette 120kcal	 Kippenreepjes 260kcal A : 9
Saus - Sauce 1	 Mosterdsaus 16kcal A : 1, 7, 9, 10, 12 (P)	 Demi-glace saus 14kcal A : 1, 1a, 6, 7, 9	 Roomsaus 24kcal A : 1, 7, 9	 Currysaus 24kcal A : 3, 7, 9, 10, 11 (P)	 Broccoli-kaassaus 84kcal A : 1 (P), 1b (P), 1d (P), 3, 6, 7
Zetmeel - Féculent 1	 Peterselieaardappelen 143kcal	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7	 Gebakken aardappelen 204kcal A : 9	 Witte rijst 213kcal	 Penne 400kcal A : 1, 1a
Groenten - Légumes 1	 Wortelen 378kcal A : 6, 7	 Gemengde boontjes 115kcal A : 6, 7	 Zuiderse groenten 63kcal	 Perzik 113kcal	

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).**