













































Vanaf 30/3 tot 3/4

	MAANDAG 30/3	DINSDAG 31/3	WOENSDAG 1/4	DONDERDAG 2/4	VRIJDAG 3/4
Soep - Soupe	 Wortelsoep 74kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Kervelsoep 92kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Juliennesoep 37kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Lentesoep 45kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Groentesoep 63kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9
eiwit	 Barbecueworst 195kcal A : 1 (P), 3 (P), 6, 7, 9, 10 (P)	 Kip zoetzuur 372kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Ardeens gebrad 148kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 7		 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	 Ajuinsaus 40kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 6, 7, 9, 10 (P)		 Mosterdroomsaus 7kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 10, 12	 Carbonarasaus 269kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Tartaarsaus 308kcal A : 3, 10, 12
zetmeel	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7	 Tarwe 220kcal A : 1, 1a, 1b, 6, 9	 Gebakken aardappelen 204kcal A : 9	 Penne 400kcal A : 1, 1a	 Gestoomde aardappelen 142kcal
warme groenten	 Erwtjes en wortelen 227kcal A : 6, 7	 Ananas 123kcal	 Gebakken witloof 68kcal A : 6, 7		 Broccolimix 85kcal A : 6, 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 20/4 tot 24/4

	MAANDAG 20/4	DINSDAG 21/4	WOENSDAG 22/4	DONDERDAG 23/4	VRIJDAG 24/4
Soep	 Aardappelsoep 59kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Wortelsoep 74kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Brunoisesoep 33kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Groentesoep 63kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Tomatensoep 69kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9
Eiwit 1	 Cordon bleu 416kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6 (P), 7, 9		 Ardeens gebraad 148kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 7	 Gehaktballetjes (Vrk-Rund) 193kcal A : 6, 7	 Viskrokantje 227kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 3, 4, 5 (P), 6, 7, 8 (P), 11 (P), 13 (P)
Saus 1	 Mosterdsaus 7kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 10, 12	 Bolognaisesaus 158kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Champignonsaus 26kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 6, 7, 9, 12	 Tomatensaus 35kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Tartaarsaus 308kcal A : 3, 10, 12
Zetmeel 1	 Provencaalse aardappelen 204kcal	 Spaghetti 395kcal A : 1	 Peterselieaardappelen 143kcal	 Natuuraardappelen 142kcal	 Spinaziepuree 283kcal A : 6, 7
Warme groenten 1	 Prinsessenboontjes 54kcal A : 6, 7		 Gestoofde bloemkool 72kcal A : 6, 7	 Salade ijsberg 5kcal	

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 27/4 tot 30/4

	MAANDAG 27/4	DINSDAG 28/4	WOENSDAG 29/4	DONDERDAG 30/4
Soep	 Tomatensoep 52kcal A : 6, 9	 Lentesoep 46kcal A : 6, 9	 Knolseldersoep 44kcal A : 6, 9	 Aspergesoep 43kcal A : 6, 9
Eiwit 1	 Gepaneerd kalkoenlapje 321kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 7	 Kaasworst 279kcal A : 1, 1a (P), 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 3, 6, 7, 9 (P), 10 (P), 12	 Vleesbrood Kalf Gekruid 1721kcal A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9 (P), 10 (P)	 Vol-au-vent (gevogelte) 260kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P), 12
Saus 1	 Zoetzure saus 14kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Bruine saus 1kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Blackwell saus 8kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 10, 12	
Zetmeel 1	 Gestoomde aardappelen 142kcal	 Paprika aardappelen 189kcal	 Gebakken krieltjes 182kcal	 Aardappelpuree 336kcal A : 6, 7
Warme groenten 1	 Erwten 432kcal A : 6, 7	 Appelmoes 176kcal A : 1 (P), 1b (P), 1d (P)	 Boterboontjes 189kcal A : 6, 7, 9	 Geraspte wortelen 13kcal

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).**