














































Vanaf 18/11 tot 22/11

	MAANDAG 18/11	DINSDAG 19/11	WOENSDAG 20/11	DONDERDAG 21/11	VRIJDAG 22/11
Soep - Soupe	 Groentesoep 38kcal A : 6, 9	 Wortelsoep 74kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Witloofsoep 45kcal A : 6, 9	 Pastinaaksoep 43kcal A : 6, 9	 Broccolisoep 37kcal A : 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Gepaneerd kalkoenlapje 238kcal A : 1, 1a	 Chipolata 108kcal A : 6, 7	 Varkensmignonnette 186kcal A : 6, 7	 Gehaktballetjes 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 - sauce 1	 Hongaarse saus 33kcal A : 1, 1a, 6, 7, 9	 Vleessaus 1kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Cross blackwell saus 286kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 3, 7, 9, 10, 12	 Tomatensaus 35kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Cocktailsaus 285kcal A : 1 (P), 1b (P), 1d (P), 3, 10, 12 (P)
Zetmeel - féculent 1	 Witte rijst 213kcal	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7	 Gebakken aardappelen met cajun 204kcal	 Natuuraardappelen 142kcal	
Warme groenten - Légumes chauds 1	 Ananas 123kcal	 Schorseneren in witte saus 105kcal A : 1, 1a, 6, 7	 Savooikool met spek 90kcal A : 6, 7	 Ijsbergsla Gesneden 7kcal	 Groene boontjes 77kcal 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 25/11 tot 29/11

	MAANDAG 25/11	DINSDAG 26/11	WOENSDAG 27/11	DONDERDAG 28/11	VRIJDAG 29/11
Soep - Soupe	 Kervelsoep 68kcal A : 6, 9	 Paprikasoep 59kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Juliennesoep 31kcal A : 6, 9	 Champignonsoep 53kcal A : 6, 9	 Knolseldersoep 44kcal A : 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Gentse waterzooi 289kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Penne 400kcal A : 1, 1a	 Varkensbrochette 183kcal A : 6, 7	 Hamburger 292kcal A : 1, 1a, 3 (P), 6, 7, 10 (P)	 Koolvis delight 109kcal A : 4
Saus - sauce 1		 Ham en kaassaus 200kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Honing-mosterdsaus 13kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 10, 12	 Bruine saus 1kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Blanke botersaus 262kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 6, 7, 12
Zetmeel - féculent 1	 Peterselieaardappelen 143kcal		 Aardappelen met tuinkruiden 123kcal	 Paprika aardappelen 189kcal	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7
Warme groenten - Légumes chauds 1			 Rode kool met appel 121kcal	 Perzik 113kcal	 Romanesco 49kcal 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 2/12 tot 6/12

	MAANDAG 2/12	DINSDAG 3/12	WOENSDAG 4/12	DONDERDAG 5/12	VRIJDAG 6/12
Soep - Soupe	 Broccolisoepp 37kcal A : 6, 9	 Wintersoepp 61kcal A : 6, 9	 Ajuinsoepp 39kcal A : 6, 9	 Tomatensoepp 52kcal A : 6, 9	 Kippensoepp 47kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9, 10, 11
Eiwit - Protéine 1	 Kalkoenschnitzel 238kcal A : 1, 1a	 Barbecueworst 195kcal A : 1 (P), 3 (P), 6, 7, 9, 10 (P)	 Varken Gebraad File 145kcal A : 1, 3, 6, 7	 Gentse waterzooi 289kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Koolvis delight 109kcal A : 4
Saus - sauce 1	 Demi-glace saus 14kcal A : 1, 1a, 6, 7, 9	 Ajuinsaus 40kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 6, 7, 9, 10 (P)	 Mosterdsaus 7kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 10, 12		 Florentine 60kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 7, 9
Zetmeel - féculent 1	 Tarwe 220kcal A : 1, 1a, 1b, 6, 9	 Natuuraardappelen 142kcal	 Gebakken krieltjes 182kcal	 Peterselieaardappelen 143kcal	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7
Warme groenten - Légumes chauds 1	 Wortelschijfjes met honing 81kcal A : 6, 7	 Appelmoes 176kcal A : 1 (P), 1b (P), 1d (P)	 Boterboontjes 203kcal A : 6, 7, 9		 Broccoli 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).**

Vanaf 9/12 tot 13/12

	MAANDAG 9/12	DINSDAG 10/12	WOENSDAG 11/12	DONDERDAG 12/12	VRIJDAG 13/12
Soep - Soupe	 Bloemkoolsoep 37kcal A : 6, 9	 Preisoep 53kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Juliennesoep 31kcal A : 6, 9	 Tomatensoep 52kcal A : 6, 9	 Knolseldersoep 44kcal A : 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Gemarineerde kipfilet 185kcal A : 6, 7		 Gehaktbrood 270kcal A : 1, 1a, 3, 6, 7, 10 (P), 12	 Zwitserse schijf 326kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 3, 6, 7, 10 (P), 12	 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 - sauce 1	 Zoetzure saus 14kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Ham en kaassaus 200kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Peppersaus 6kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Vleessaus 1kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Tartaarsaus 308kcal A : 3, 10, 12
Zetmeel - féculent 1	 Natuuraardappelen 142kcal	 Farfalle 395kcal A : 1	 Witte rijst 213kcal	 Gebakken krieltjes 182kcal	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7
Warme groenten - Légumes chauds 1	 Ananas 123kcal		 Gebakken bloemkool 58kcal A : 6, 7	 Spruitjes met spek 122kcal A : 6, 7	 Groene boontjes 77kcal 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 16/12 tot 20/12

	MAANDAG 16/12	DINSDAG 17/12	WOENSDAG 18/12	DONDERDAG 19/12	VRIJDAG 20/12
Soep - Soupe	 Aardappelsoep 37kcal A : 6, 9	 Wortelsoep 43kcal A : 6, 9	 Brunoisesoep 30kcal A : 6, 9	 Groentesoep 63kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Tomatenroomsoep 71kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9
Eiwit - Protéine 1	 Kippenuggets 405kcal A : 1, 1a, 7	 Mimosaburger 202kcal A : 1 (P), 3, 6, 7, 10 (P)	 Kalkoenlapje 226kcal A : 6, 7, 9	 Gehaktballetjes 193kcal A : 6, 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 - sauce 1	 Currysaus 26kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 7, 9, 10, 11 (P)	 Bruine saus 1kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Veenbessensaus 32kcal A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Luikse saus 22kcal A : 1, 1a, 6, 7, 9	 Cocktailsaus 285kcal A : 1 (P), 1b (P), 1d (P), 3, 10, 12 (P)
Zetmeel - féculent 1	 Natuuraardappelen 142kcal	 Gebakken aardappelen 204kcal A : 9	 Witte rijst 213kcal	 Aardappelpuree 282kcal A : 6, 7	 Mediterraanse aardappelen 170kcal
warme groenten	 Perzik 113kcal	 Rode kool met appel 121kcal	 Savoikool met spek 90kcal A : 6, 7	 Erwtjes en wortelen 227kcal A : 6, 7	 Gemengde sla 8kcal

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).**

