

Vanaf 12/10 tot 16/10

	MAANDAG 12/10	DINSDAG 13/10	WOENSDAG 14/10	DONDERDAG 15/10	VRIJDAG 16/10
Soep - Soupe	 Kervelsoep A : 6, 9	 Champignonsoep A : 6, 9		 Kippencremesoep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Tomatensoep A : 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Kalkoen Viennoise A : 1, 1a	 Vlaamse stoverij A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 3, 7, 9, 10, 12 (P)		 Kipfilet A : 9	 Vispannetje A : 1, 1a, 2, 4, 7, 10, 12, 14
Saus - Sauce 1	 Provençalse saus A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9			 Zoetzure saus A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Geplette aardappel A : 7
Zetmeel - Féculent 1	 Gebakken aardappelen A : 9	 Wortelpuree A : 6, 7		 Pilafrijst A : 6, 9	 Spinazie in room A : 1, 1a, 7
Groenten - Légumes 1	 Boterboontjes met tomaat A : 6, 9			 Ananas	
Vegetarisch - Végétariën	 Quorn op provençalse wijze A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Vegetarische stoofpotje A : 1, 1a, 3, 6, 10, 12 (P)		 Groentenballetjes A : 1, 1a, 3, 6	

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).**

Hoe hoger de score is, hoe beter het gerecht is voor uw gezondheid en onze planeet.