


















Vanaf 11/1 tot 20/11

	MAANDAG 11/1	DINSDAG 12/1	WOENSDAG 13/1	DONDERDAG 14/1	VRIJDAG 15/1
Soep	 Juliennesoep A : 3, 6, 9	 Rapensoep A : 1 (P), 1b (P), 1d (P), 3, 6, 9		 Tomatensoep met basilicum A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9	 Kervelsoep A : 1, 1a, 3, 6, 9
Eiwit 1	 Gehaktballetjes (Vrk-Rund) A : 1, 1a	 Ham en kaassaus A : 1, 1a, 3, 7		 Kippengyros A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9	 Hamburger A : 1, 1a
Saus 1	 Tomatensaus A : 3, 6, 9				 Champignonsaus A : 1, 7, 9
Zetmeel 1	 Aardappelpuree A : 6, 7	 Macaroni A : 1, 1a, 3 (P)		 Frietjes	 Tex Mex aardappelen A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 6, 9, 10 (P), 11
Warme groenten 1	 Wortelen met ajuin			 Slaatje	 Groene boontjes

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).**