


















Vanaf 25/1 tot 4/12

	MAANDAG 25/1	DINSDAG 26/1	WOENSDAG 27/1	DONDERDAG 28/1	VRIJDAG 29/1
Soep	 Minestrone soep A : 1, 1a, 3, 6, 9	 Erwtensoepp A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9		 Bloemkoolsoep A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9	 Wortelsoep A : 1, 1a, 3, 6, 9
Eiwit 1	 Braadworst	Kipbrochette		 Bolognaisesaus A : 3, 6, 9	 Boomstammetje A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 1e (P), 3, 6 (P), 7, 10 (P), 12
Saus 1	 Spaanse saus A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 10 (P)	 Pepersaus A : 1, 7, 9			 Roomsausje A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 10 (P)
Zetmeel 1	 Gebakken aardappelen A : 9	 Frietjes		 Spaghetti A : 1, 1a	 Gebakken aardappelen met ui
Warme groenten 1	 Appelmoes A : 1 (P), 1b (P), 1d (P)	 Slaatje			 Rode kool met appel

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).**