
















Vanaf 1/2 tot 5/2

	MAANDAG 1/2	DINSDAG 2/2	WOENSDAG 3/2	DONDERDAG 4/2	VRIJDAG 5/2
Soep	 Courgette soep A : 1, 1a, 3, 6, 9	 Preisoep A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9		 Tomatensoep A : 1, 1a, 3, 6, 9	 Kippenbouillon A : 3, 6, 9
Eiwit 1	 Varkensbrochette	 Krokante kipfilet A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 1e (P), 3, 6, 7, 8 (P), 11 (P), 13 (P)		 Pestosaus A : 1, 1a, 3, 6, 7, 8, 8d, 9	 Vogelnestje A : 1, 1a, 3, 6, 10, 12 (P)
Saus 1	 Provençaalse saus A : 3, 6, 9	 Barbecue saus A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 9 (P), 10 (P), 12 (P)			 Duivelsaus A : 1, 1b (P), 1d (P), 7, 9, 10, 11 (P), 12 (P)
Zetmeel 1	 Frietjes	 Tex Mex aardappelen A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 6, 9, 10 (P), 11		 Penne A : 1, 1a	 Aardappelpuree A : 6, 7
Warme groenten 1	 Slaatje	 Perzik			 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).**