


















Vanaf 3/5 tot 7/5

	MAANDAG 3/5	DINSDAG 4/5	WOENSDAG 5/5	DONDERDAG 6/5	VRIJDAG 7/5
Soep	 Groene selder A : 6, 9	 Tomatenroomsoep A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9		 Brunoisesoep A : 3, 6, 9	 Indonesische kippensoep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9, 10, 11
Eiwit 1	 Italiaanse tomatensaus A : 1, 1a, 3, 6, 7, 9, 10 (P)	 Kipfilet A : 9		 Viskrokantje A : 1, 1a, 3, 4, 6, 7	 Vol-au-vent A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P), 12
Saus 1		 Currysaus A : 3, 7, 9, 10, 11 (P)		 Curry-bieslookmayonaise A : 3, 9, 10, 11 (P), 12 (P)	
Zetmeel 1	 Farfalle A : 1, 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f	 Witte rijst		 Bieslookpuree A : 6, 7	 Frietjes
Warme groenten 1		 Ananas		 Gebakken bloemkool A : 6, 7	 Rauwkost

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).**