















	MAANDAG 28/9	DINSDAG 29/9	WOENSDAG 30/9	DONDERDAG 1/10	VRIJDAG 2/10
Soep - Soupe	 Preisoep puur A : 6, 9	 Tomatensoep Intern: 0.46 € Extern: 0.92 € A : 6, 9		 Tuinkruidentsoep met philadelphia A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P)	 Groene seldersoep A : 6, 9
Eiwit - Protéine	 Kipkrokantje A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 1e (P), 3, 6, 7, 8 (P), 11 (P), 13 (P)	 Zwitserse schijf A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 3, 6 (P), 7, 10 (P), 12		kipstoofpotje provencaal	 Gebakken Visfilet A : 4
Saus - Sauce	 Champignonsaus A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12	 Vleessaus A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 9 (P), 10 (P)			Hollandse saus 1L A : 3, 6, 7, 12
Zetmeel - Féculent 1	 gestoomde krieltjes	 Ovenaardappelen		 Rode rijst A : 6, 9	 Spinaziepuree A : 6, 7
Groenten - Légumes 1	 Perzik	 Erwtjes en wortelen		 Tuinkers	
Vegetarisch - Végétariens	 Vegeburger A : 1, 1a, 1c, 3, 6, 9 (P), 10 (P)	Groentenburger A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 9		vegetarisch stoofpotje	

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).**

