





















**Vanaf 16/11 tot 20/11**

	MAANDAG 16/11	DINSDAG 17/11	WOENSDAG 18/11	DONDERDAG 19/11	VRIJDAG 20/11
Soep - Soupe	 Groentesoep A : 1, 1a, 3, 6, 9	 Brunoise soep A : 6, 9		 Tomatensoep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 9	 Pompoensoep A : 1, 1a, 3, 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Gepaneerde kipfilet A : 1, 3, 7, 12	 Braadworst		 Kaasburger A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 1e (P), 3, 6 (P), 7, 10 (P), 12	 Viskrokantje A : 1, 1a, 3, 4, 6, 7
Saus - Sauce 1	 Duivelsaus A : 1, 1b (P), 1d (P), 7, 9, 10, 11 (P), 12 (P)	 Bruine saus A : 1, 7, 9		 Saus met spekjes A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 6, 7, 9, 10 (P)	 Kruidenmayonaise A : 3, 10, 12
Zetmeel - Féculent 1	 Groentenrijst A : 9	 Gestoomde aardappelen		 Krielaardappelen met kruiden A : 10	 Aardappelpuree A : 6, 7
Groenten - Légumes 1	 Herfstgroenten A : 6, 9	 Bloemkoolrosjes		 Gestoofde witte kool A : 6, 9	 koude groentjes A : 3, 9, 10, 12 (P)

**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).**