









**Vanaf 9/9 tot 13/9**

	MAANDAG 9/9	DINSDAG 10/9	WOENSDAG 11/9	DONDERDAG 12/9	VRIJDAG 13/9
Soep - Soupe	 Broccoli soep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Brunoisesoep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9	 Erwtensoepp A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	 Champignonsoep A : 1, 1a, 1c, 3 (P), 6, 7, 9	 Minestrone soep A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 9
Eiwit - Protéine 1	 Hamburger A : 1, 1a, 3 (P), 6, 7, 10 (P)	 Vol-au-vent A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P), 12	 Boomstammetje A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 1e (P), 6, 7	 Chipolata	 Penne A : 1, 1a, 3 (P)
Saus - sauce 1	 Vleessaus A : 1, 1a, 6, 7, 9		 Ajuinsaus A : 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 6, 7, 9, 10 (P)	 Zoetzure saus A : 1 (P), 1b (P), 1d (P), 6 (P), 12	 Ham en kaassaus A : 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9
Zetmeel - féculent 1	 Natuuraardappelen	 Frietjes	 Couscous A : 1, 1a, 6, 9	 Aardappelpuree A : 6, 7	 Parijse aardappelen
Warme groenten - Légumes chauds 1	 Romanesco A : 6, 7		 Groene boontjes A : 6, 7	 Wortelen A : 6, 7	 Spinazie in room A : 1, 1a, 6, 7

**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).**