

Maandag

Dinsdag

Donderdag

Vrijdag

Maandag

Dinsdag

Donderdag

Vrijdag

19/04/2021

20/04/2021

22/04/2021

23/04/2021

Brunoisesoep

6,7,9

Wortelsoep

1, 1a, 1b, 1c, 1d, 6, 7, 9

Groentensoep

1, 1a, 1b, 1c, 1d, 6, 7, 9

Tomatensoep

1, 1a, 1b, 1c, 1d, 6, 7, 9

Kipbrochette

1, 6

cordon blue

1, 1a, 1b, 1c, 1d, 7

Vogelnestje tomaat-champignonsaus

1, 1a, 1b, 1c, 1d, 6, 7, 9

Viskrokantje

1, 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 13

Currysaus met groentjes

1,6,7,9

appelmoes

gebakken aardappelen

6,9

tuinkers

puree

5,6

wortelpuree

6, 7, 9

rijst

6

tartaar

3, 10, 12

\*\*\*De ingredienten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden.\*\*\*

\*\*De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingredienten verwerkt worden, vandaar zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.\*\*

ALLERGENEN : 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

Maandag 26/04/2021	Dinsdag 27/04/2021	Donderdag 29/04/2021	Vrijdag 30/04/2021
-----------------------	-----------------------	-------------------------	-----------------------

Broccolisoepp

1, 1a, 1b, 1c, 1d, 6, 7, 9

Lentesoepp

1, 1a, 1b, 1c, 1d, 6, 7, 9

Aspergesoepp

1, 1a, 1b, 1c, 1d, 6, 7, 9

Portugesesoepp

1, 1a, 1b, 1c, 1d, 6, 7, 9

kalkoensteak

1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 5, 6, 11, 13

boontjes

6,7

aardappelen

Ardeense burger

1, 1a, 3, 6, 7, 9, 10

broccolistoemp

6,7,9

Kipfilet bearnaise

1, 6, 7, 9

bloemkool

6, 7, 10

gebakken aardappelen

5,6

Lasagne bolognaise

1, 3, 4, 6, 7, 9, 10

Maandag	Dinsdag	Donderdag	Vrijdag
---------	---------	-----------	---------

\*\*\*De ingredienten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden.\*\*\*

\*\*De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingredienten verwerkt worden, vandaar zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.\*\*

ALLERGENEN : 1 : Gluten, 1a : Tarwe, 1b : Rogge, 1c : Gerst, 1d : Haver, 1e : pelt, 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