

	Maandag 20/04/2026	Dinsdag 21/04/2026	Donderdag 23/04/2026	Vrijdag 24/04/2026
SOEP	spinaziesoep (1,1a,9)	Wortelsoep (1,1a,9)	Zoete aardappelsoep (1,1a,9)	Broccolisoepp(1,1a,9)
EIWIT	Kipdonut (1,3,6,7)	Varkensgoulash (1,1a,6,9)	Vol au vent (1,3,6,7,12)	Fishsticks (1,4,7)
SAUS	Spaanse saus (1,6,7)	met paprika, ui en courgette		tartaarsaus (3,9,10)
GROENTE 1	Gestoofde groene boontjes (1,6,7)		Marokkaanse groentesalade (7)	
GROENTE 2	knolselder roomsaus (1,1,7)	gebakken champignons (6,7)		oventomaat (7,9)
ZETMEEL 1	puree (6,7)	rijst	puree (6,7)	Spinaziepuree (7)
DESSERT	koek	vanillepudding	fruit	chocomousse
	Maandag 27/04/2026	Dinsdag 28/04/2026	Donderdag 30/04/2026	Vrijdag 1/05/2026
SOEP	Groentesoep (1,1a,9)	Tomatensoep (1,1a,9)		
EIWIT	Gevogeltekrokant (1,3,6,7)	Vleesbrood (1,6,7)		
SAUS		Mostersaus (1,1a,10)		
GROENTE 1	Gestoofde wortelen (1,1a,7)	Broccoli roomsaus (1,1a,7,9)	Facultatieve verlofdag	DAG VAN DE ARBEID
GROENTE 2	gebakken bloemkool (7)	noordkriekjes in zoete saus		
ZETMEEL 1	aardappelen	puree (6,7)		
DESSERT	yoghurt	fruit		

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: Hazelenoten, 8c: Walnoten, 8d: Cashewnoten, 8e: Pecannoten, 8f: Paranoten, 8g: Pistachenoten, 8h: Macadamia, 8i: NOT USED 9: Selderij, 10: Mosterd, 11: Sesamzaad, 12: Sulfieten, 13: Lupine, 14: Weekdieren