

MENU OKTOBER

LATEM-DEURLE

	Maandag 28/09/2026	Dinsdag 29/09/2026	Donderdag 1/10/2026	Vrijdag 2/10/2026
Soep	Preisoep (1-9)	pastinaaksoep (1-9)	tomatensoep (1-9)	brunoise soep (1-9)
Eiwitcomponent	Kipdonut (1,3,6,7)	ham 7	vol au vent (1,7,9)	Rundsburger (3,6,7)
Saus	rozemarijnjus (1,6,7,9)	ham - kaassaus met bloemkool (1,3,6,7)		demi-glace saus (1,6,7)
Groenten 1	Andijvie roomsaus (1,6,7)		Gestoofde wortelen (1,6,7)	broccoli in witte saus (1,6,7)
Groenten 2	boterboontjes (1,6,7)		Witloofsalade (7)	ratatouille (5-12)
Zetmeel 1	gestoomde aardappelen	pasta 1	gebakken aardappelen (6,9)	aardappelpuree (6,7)
Dessert	Chocolademousse	Fruit	Koek	Yoghurt

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

	Maandag 5/10/2026	Dinsdag 6/10/2026	Donderdag 8/10/2026	Vrijdag 9/10/2026
Soep	Preisoep (1,9)	Groentensoep (1,9)	Saint-Germainsoep (1,9)	Tomatensoep (1,9)
Eiwitcomponent	Kalkoen cordon blue (1,7)	Boomstammetje (1,7,10)	Balletjes 1	Visnuggets (1,3,4,6,7)
Saus	Jus natuur (1,6)		Tomatensaus (1,6,9)	kruidenmayonaise (3,9,10,12)
Groenten 1	witte kool roomsaus (1-6-7)	Groene boontjes (1-6-7)	gegrilde courgettesalade 12	spinazie roomsaus (1,6,7)
Groenten 2	gestoofde Erwten (6,7)	rode kool	Gestoofde venkel 1,7	gestoofde prei 7
Zetmeel 1	krielaardappelen (6-9)	aardappelen	Gestoomde aardappelen	puree (6,7)
Dessert	Fruit	Petit-novel	Vanillepudding	Koek

MENU OKTOBER

LATEM-DEURLE

	Maandag 12/10/2026	Dinsdag 13/10/2026	Donderdag 15/10/2026	Vrijdag 16/10/2026
Soep	wortelsoep (1-9)	vergetengroentesoep (1,9)	Knolseldersoep (1-9)	broccolisoe (1-9)
Eiwitcomponent	brochette (1,6,9)	mimosaburger (1,6,7)	kippegyros (1,3,6,7,9)	
Saus	currysous (1,6,7)	mosterdsousje (1,6,7,10,12)		bolognaisesaus (1,3,9)
Groenten 1	Wok Groenten (1-6-7)	Erwtjes en wortelen (1,6,7)	Coleslaw met rozijntjes (3,10,12)	
Groenten 2	gebakken romanesco (1,6,7)	Gestoofde witte kool (1-6-7)	Gebakken champignons	
Zetmeel 1	rijst	tex mex aardappelen (6,9)	puree (6,7)	pasta (1)
Dessert	Koek	Yoghurt	Fruit	Maestro chocolade

De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden.

De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten 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, 8c: Cashewnoten, 8e: Pecannoten, 8f: Paranoten, 8g: Pistachenoten, 8h: Macadamian, 8i: NOT USED 9: Selderij, 10: Mosterd, 11: Sesamzaad, 12: Sulfieten, 13: Lupine, 14: Weekdieren

	Maandag 19/10/2026	Dinsdag 20/10/2026	Donderdag 22/10/2026	Vrijdag 23/10/2026
Soep	Courgettesoep (1-9)	Parmentiersoep (1-9)	tomatensoep (1-9)	preisoep (1-9)
Eiwitcomponent	Gevogelte krokant (1,3,6,7)	spek en ham (1,6,7,12)	vlaams stoofvlees (1,6,7,10)	gepaneerde koolvis (1,4,6,7)
Saus	Demi glacesaus	Carbonara (1,6,7)		tartaarsaus (3,9,10)
Groenten 1	Savooi in witte saus (1,6,7)	prei (1-6-7)	witloofsalade (3-10)	spinazie in de roomsaus (1,6,7)
Groenten 2	Spruitjes 7		gebakken knolselder	ratatouille (1,6,7)
Zetmeel 1	aardappelen	pasta (1)	puree (6,7)	natuur aardappelen
Dessert	Flan caramel	Platte kaas met fruit	Koek	Rijstpap

MENU OKTOBER

LATEM-DEURLE

	Maandag 26/10/2026	Dinsdag 27/10/2026	Donderdag 29/10/2026	Vrijdag 30/10/2026
Soep	Kervelsoep (1-9)	pompoensoep (1-9)	tomatensoep (1-9)	kippensoep (1-9)
Eiwitcomponent	kipnuggets 6	Balletjes (1,3)	Kipfilet (3)	
Saus	zoet zure saus 1,6	Luiksesaus (1,6)	Dragonsaus (1-6-7-10)	Bolognaise (1-3-9)
Groenten 1	paprika-soja (in de saus)	gestoofde wortelen met tijm (1-6-7)	appelmoes	
Groenten 2	ananas	gebakken witloof (6,7)		
Zetmeel 1	rijst	natuur aardappelen	puree aardappelen (6,7)	Lasagne (1)
Zetmeel 2	Yoghurt	Fruit	Chocolademousse	Koek
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, 8c: Cashewnoten, 8e: Pecannoten, 8f: Paranoten, 8g: Pistachenoten, 8h: Macadamian, 8i: NOT USED 9: Selderij, 10: Mosterd, 11: Sesamzaad, 12: Sulfieten, 13: Lupine, 14: Weekdieren				