



Datum	Ontbijt	Allergenen	Middagmaal	Allergenen	Avondmaal	Allergenen
maandag 15 juli 2024	Peperkoek	3.b	Tomaten groentesoep Kip Italiaans saus Boontjes Puree Cake	1.3a.10.	Ham	1.
				1.2.3a.		
				1.3a.		
				1.	Fruityoghurt	
				1.3a.		
dinsdag 16 juli 2024	Chocolade	1-6.b	Cressonsoep Heekfilet met tomaat en basilicum Bloemkool Puree Ijs	1.3a.10.	Gevulde kipfilet	2.10.12.
				1.3a.14.		
				1.3a.	Vanilleflan	1.-2.
				1.		
				1.		
woensdag 17 juli 2024	Confituur		Bretoense vissoep Moussaka Cake	1.3a.10.	Hoofdvlees	1.10.
				1.3a.		
				1.3a.	Platte kaas	1.
				1.3a.		
				1.3a.		
donderdag 18 juli 2024	Choco	1	Kippensoep Garnaalkroketjes cocktailsaus rauw witloof frietjes Cake	1.3a.10.	Gerookte kip	2.12.
				1.2.3a.8.14.		
				5.	Chocoladeflan	1.
				5.		
				1.3a.		
vrijdag 19 juli 2024	Speculoos	3a.12.	Belgische witloofsoep Blankette saus Jonge wortelen gratinaardappelen Cake	1.3a.10.	Gemengd gehakt	3a.
				1.3a.		
				1.3a.	Fruityoghurt	1
				1.		
				1.3a.		
zaterdag 20 juli 2024	Smeerkaas	1	Wortelsoep Kebabreepjes saus Ijsbergsalade Aardappelblokjes Cake	1.3a.10.	Hespeworst	3a.5.12.
				1.3a.5.10.12.		
				1.3a.	Vanilleflan	1.
				1.3a.		
				1.3a.		
21/07/2024 Nationale feestdag	Croissant	1-3.a	Uiensoep Konijnenmédaillon saus Broccolimix Denappeltjes Tricolor gebakje	1.3a.10.	Zacht broodje met oud Brugge	3.b 1.
				2.5.10.		
				1.3a.	Natuur yoghurt	1.
				1.		
				1.3a.		

Allergenen: 1. Melk 2. Eieren 3.a Tarwe 3.b Rogge 3.c Gerst 3.d Haver 4.Lupine 5. Mosterd 6.a Amandel 6.b Hazelnoot

6.c Walnoot 6.d Cashewnoten 6.e Pecannoten 6.f Paranoten 6.g Pistachenoten 6.h Macadamianoten 7. Pinda/arachide

8. Schaaldieren 9.Schelpdieren 10. Selderij 11. Sesam 12. Soja 13. Sulfit 14. Vis

De directie en het personeel wenst U smakelijk eten!