

Maandag 7/09/2026	Dinsdag 8/09/2026	Woensdag 9/09/2026	Donderdag 10/09/2026	Vrijdag 11/09/2026
----------------------	----------------------	-----------------------	-------------------------	-----------------------

Soep	Preisoep (1-9)	Tomatensoep (1-9)		Pompoensoep (1-9)	kervelsoep (1-9)
------	-------------------	----------------------	--	----------------------	---------------------

Eiwitcomponent	Kipdonut (1-6-7-9)	Braadworst (1-3-6-7-9-10)		Vol Au Vent (1-7-9)	Spek en ham
----------------	-----------------------	------------------------------	--	------------------------	-------------

Saus		Uiensaus (1,6-7)			Carbonarasaus (1-3-6-7)
------	--	---------------------	--	--	----------------------------

Groenten 1	Bloemkool in witte saus (1-6-7)	Erwten en Wortelen (1-6-7)		Mexicaans slaatje (3-10)	Prei
------------	------------------------------------	-------------------------------	--	-----------------------------	------

Groenten 2	Ratatouille (1-9)	Witte kool (6-7)			
------------	----------------------	---------------------	--	--	--

Zetmeel 1	Tex mex aardappelen (6-9)	Natuur aardappelen		Gebakken aardappelen (9)	Pasta (1)
-----------	------------------------------	--------------------	--	-----------------------------	--------------

Vegetarisch	Falafel (1)	Chipolata vegan (1-6)		Vol au Vegie (1-6-7)	Prei en kaassaus (1-3-6-7)
-------------	----------------	--------------------------	--	-------------------------	-------------------------------

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

Maandag 14/09/2026	Dinsdag 15/09/2026	Woensdag 16/09/2026	Donderdag 17/09/2026	Vrijdag 18/09/2026
-----------------------	-----------------------	------------------------	-------------------------	-----------------------

Soep	Pastinaaksoep (1-9)	Champignonroomsoep (1-6-7-9)		Wortelsoep (1-9)	Parmentiersoep (1-9)
------	------------------------	---------------------------------	--	---------------------	-------------------------

Eiwitcomponent	Gevogeltekrokant (1-3-6-7-9)	Kip		Balletjes (1-3-6-7)	Viskrokant (1-3-4-6-7)
----------------	---------------------------------	-----	--	------------------------	---------------------------

Saus		tikka masala (1-6-7-8)		Tomatensaus (1-9)	Tartaarsaus (3-9-10)
------	--	---------------------------	--	----------------------	-------------------------

Groenten 1	Jonge wortelen (1-6-7)	Brunoise groenten		Coleslaw (3-10)	Spinazie in de roomsaus (1-6-7)
------------	---------------------------	-------------------	--	--------------------	------------------------------------

Groenten 2	Gebakken courgette (1-6)	Gestoofte Broccoli (1-6-7)			(1)
------------	-----------------------------	-------------------------------	--	--	-----

Zetmeel 1	Natuur aardappelen	rijst		Gebakken aardappelen (9)	Wortelpuree (6-7)
-----------	--------------------	-------	--	-----------------------------	----------------------

Vegetarisch	Shnitzel (1-3-9)	Tikka masala vege (1-6-7-8)		Vegetarische balletjes (1-6)	Burger (11)
-------------	---------------------	--------------------------------	--	---------------------------------	----------------

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

Maandag 21/09/2026	Dinsdag 22/09/2026	Woensdag 23/09/2026	Donderdag 24/09/2026	Vrijdag 25/09/2026
-----------------------	-----------------------	------------------------	-------------------------	-----------------------

Soep	Groentesoep (1-9)	kervelsoep (1-9)		tomatensoep (1-9)	broccolisoup (1-9)
------	----------------------	---------------------	--	----------------------	-----------------------

Eiwitcomponent	kipnuggets	boomstammetje (1-3-6-7-9-10)		Kalkoengebraad (1)	
----------------	------------	---------------------------------	--	-----------------------	--

Saus		Provençaalsesaus (1)		champignonssaus (1-6-7-10)	Bolognaise (1-3-9)
------	--	-------------------------	--	-------------------------------	-----------------------

Groenten 1	Appelmoes	Bloemkool bechamelsaus (1-6-7)		witloofsalade (3-10)	
------------	-----------	-----------------------------------	--	-------------------------	--

Groenten 2	gestoofde boontjes (1-6-7)				
------------	-------------------------------	--	--	--	--

Zetmeel 1	Aardappelen	gebakken aardapplen (9)		puree (6-7)	Pasta (1)
-----------	-------------	----------------------------	--	----------------	--------------

Zetmeel 2					
-----------	--	--	--	--	--

Vegetarisch	Nuggets (1-9)	Provençaals stoofpotje met quorn (1-6-7)		quorn filet (1-3-7)	Vege Bolognaisesaus (1-3-9)
-------------	------------------	---	--	------------------------	--------------------------------

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