













Opbrakel – Latem – Elst- Zegelsem (Alle soepen bevatten de allergenen:1,7,9,14)

<u>10/01 Groentensoep</u>	<u>11/01 Pastinaaksoep</u>	<u>13/01 Pompoensoep</u>	<u>14/01 Bloemkoolsoep</u>	<u>Allergenen.</u> 1. Granen en gluten 2. Schaaldieren 3. Ei 4. Vis 5. Aardnoot 6. Soja 7. Melk 8. Schaalvruchten (amandel en pistache) 9. Selder 10. Mosterd 11. Sesamzaad 12. Lupine 13. weekdieren 14. Zwavelanhydride en sulfiet
Kalkoensnitsel  Dragonsaus Appelmoes Aardappelen (1-3-7-9-10-14)	Kippengyros  Komkommersalade Mayonaise Rijst (1-3-7-9-10)	Spaghetti Bolognaisesaus  Wortelen (1-3-6-10)	Tongrolletjes  Roomsaus Tomaatjes Mayonaise Puree (1-3-4-6-7-9-10-14)	
<u>17/01 Preisoep</u> Cordon bleu  Espagnolesaus Spinazie Aardappelen (1-3-6-7-9-14)	<u>18/01 Tomatensoep</u> Stoofvlees  Geraspte worteltjes Mayonaise Krieltjes (1-3-7-9-10-14)	<u>20/01 Seldersoep</u> Gehaktschotel  Bechamelsaus Bloemkool Puree (1-6-7-9-10-14)	<u>21/01 Witloofsoep</u> Heekfilet  Op grootmoeders wijze Brunoïsegroenten Broccolipuree (1-4-6-7-9-10-14)	
<u>24/01 Broccolisoepe</u> Kippenmedaillon  Espagnolesaus Schorseneren Aardappelen (1-3-6-7-9-10-14)	<u>25/01 Tomatensoep</u> Vol au vent  Champignons Ijsbergsalade Mayonaise Rijst (1-3-7-9-10)	<u>27/01 Cressonsoep</u> Hamburgers  Mosterdsaus Witte kool Bechamelsaus Aardappelen (1-3-6-7-9-10-14)	<u>28/01 Courgettesoep</u> Lasagne  (1-3-7)	