Restaurantprijzen 2022-2023	
Tienuurtje	€ 1,50
Warme schotel	€ 6,00
Alternatieve schotel	€ 5,00
Dessert	€ 1,35
Soep	€ 0,75
Broodje	€ 3,85
Suikervrije frisdrank	€ 1,50
Water - plat	€ 1,00
Water - bruisend	€ 1,40
Smaakwater	€ 1,40
Fruit per stuk	€ 0,60

Mei 2023

Maandag 1/05/2023	Dinsdag 2/05/2023	Donderdag 4/05/2023	Vrijdag 5/05/2023
Feestdag	Tomatensoep (9) Kipbrochette (1,1a) zoet-zure saus met ananas en sojascheut (6) witte bonen tomatensaus witte rijst puree (7)	Spinaziesoep (9) Vlaams Stoofvlees (1,1a,1b,1c,9,10,12) tomatenslaatje met sjalot frietjes	Champignonsoep (7,9) visburger (1,1a,4,5,7,9) gevogelteburger (1,1a) prei roomsaus (1,1a,7) venkel-tomaat puree (7) aardappelen
Maandag 8/05/2023	**Dinsdag 9/05/2023**	**Donderdag 11/05/2023**	**Vrijdag 12/05/2023**
Tomatensoep (9) kippendonut (1,1a,1c,3,7) groene boontjes (1,1a) romanesco mix (1,1a) aardappelen aardappelen provencaal	Courgettesoep (9) braadworst (1,1a) bloemkool bechamel (1,1a,7) rode kool aardappelen wedges	Preisoep (9) kipfilet (9) appelmoes frietjes	Brunoisesoep (7,9) pasta (1,1a) bolognaise (1,1a,7,9) kip bolognaise (1,1a,7,9)
Maandag 15/05/2023	**Dinsdag 16/05/2023**	**Donderdag 18/05/2023**	**Vrijdag 19/05/2023**
Preisoep (9) cordon blue (1,1a,7) broccoli (1,1a,7) gebakken witloof aardappelen rosties	Tomatensoep (9) vol au vent (1,1a,3,6,7,12) tuinkers puree (7) gebakken aardappelen (9)	**Feestdag**	**Brugdag**
Maandag 22/05/2023	**Dinsdag 23/05/2023**	**Donderdag 25/05/2023**	**Vrijdag 26/05/2023**
Bloemkoolsoep (9) Kipfilet (9) currysaus (1,1a,4,9,10) gebakken courgette (7) groeterijst (6,9) Marokkaanse cous-cous, kikkererwt (1,1a,9)	Kervelsoep (9) Pasta (1,1a,6) ham en kaassaus (1,1a,6,7) Napolitaans met spek, ham, sjalot (1,1a,9)	Tomatensoep (9) gehaktballetjes tomatensaus (1,1a,9) gemengde sla (9) frietjes	Aspergesoep (1,1a,9) visnuggets (1,1a,3,4,6,7) chili con carne met rijst (1,1a,3,7) spinaziepuree (7) tartaar (3,10,12)

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