— GRS - St Leo, St Pieters - 2019/09/016 - week 38

Vanaf 16/9 tot 20/9

	MAANDAG 16/9	DINSDAG 17/9	WOENSDAG 18/9	DONDERDAG 19/9	VRIJDAG 20/9
Soep - Soupe	16 Bloemkoolsoep **A :** 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	14 Courgette soep **A :** 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9		16 Wortelsoep **A :** 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9	30 Kervelsoep **A :** 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9
Eiwit - Protéine 1	23 Slavink **A :** 6, 7	25 Kipfilet **A :** 9		22 Schnitzel **A :** 1, 1a, 10	18 Koolvis delight **A :** 4
Saus - sauce 1	8 Spaanse saus **A :** 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9, 10 (P)	15 Zigeunersaus **A :** 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9		9 Dragonsaus **A :** 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 9 (P), 10 (P)	10 Roomsaus **A :** 1, 1a, 1b (P), 1c, 1d (P), 7, 9, 12
Zetmeel - féculent 1	34 Gestoomde aardappelen	13 Witte rijst		28 Paprika aardappelen	43 Aardappelpuree **A :** 6, 7
Warme groenten - Légumes chauds 1	14 Appelmoes **A :** 1 (P), 1b (P), 1d (P)	26 Boterboontjes **A :** 6, 7, 9		34 Gebakken bloemkool **A :** 6, 7	35 Prei in room **A :** 1, 1a, 1b (P), 1c (P), 1d (P), 3, 6, 7, 9

Allergenen (A) : 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 **. P = potentieel (i.e., kan aanwijzig zijn).**

www.youmeal.info

Hoe hoger de score is, hoe beter het gerecht is voor uw gezondheid en onze planeet.