



## ALLERGENEN STATEMENT – NL

Le Pain Quotidien

Gelezen en goedgekeurd 26/09/2024, Navez Charles,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Navez Charles'.

# Le Pain Quotidien Allergen Statement

Le Pain Quotidien Belgium



Le Pain Quotidien neemt allergenen erg serieus en we doen er alles aan om het risico op kruisbesmetting van allergenen in onze restaurants in te perken en te controleren. Desalniettemin kunnen we niet garanderen dat onze vers bereide gerechten volledig vrij van allergenen zijn, aangezien wij in een open ruimte werken. Daarom willen we u vragen er rekening mee te houden dat wij de volgende ingrediënten gebruiken in onze keukens en dat er **altijd een mogelijkheid op kruisbesmetting** bestaat voor elk van hen:



## Gluten

tarwe (zoals spelt of Khoras antarwe), rogge, gerst, haver of hun hybride variëteiten.



## MOSTERD



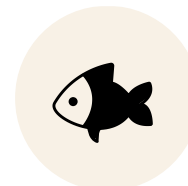
## SESAM.



## MELK



## SELDERIJ



## VIS

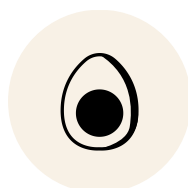


## SULFIET

(in concentraties hoger dan 10 mg / kg of 10 mg / liter).



## NOTEN



## EIEREN



## SOJA

Niet aanwezig in onze keukens:



LUPINE PINDA SCHAALDIEREN WEEKDIEREN

De beschikbare informatie omtrent allergenen hoort gebruikt te worden als evaluatiemiddel om onze klanten te informeren, alvorens ze een van onze gerechten gebruiken, opdat ze de kans hebben de items te kiezen die zij het meest geschikt beschouwen aan hun persoonlijke gevoeligheidsniveau. Volledige en gedetailleerde informatie over allergenen in al onze gerechten kan aangevraagd worden in onze winkel. Gelieve u tot de manager te richten.

## (\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN	
<b>BROOD (1/2)</b>															
Baguette	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Tarwebrood 600gr / 2kg	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Zuurdesembroodje	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Zuurdesembroodje met rozemarijn	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Zuurdesembroodje zongedroogde tomaat	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Zuurdesembroodje Omega 3	Ja (tarwe, rogge, haver)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	*			
Gekiemd roggebrood	Ja (tarwe, rogge, gerst)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Cannabis-hennepbrood	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Zweeds roggebrood	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver, malt, spelt)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

**Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op tafels staan.**

## (\*) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIER EN	
<b>BROOD (2/2)</b>															
Speltbrood	Ja (tarwe,rogge, spelt)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Roggebrood	Ja (tarwe,malt,rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Glutenvrij brood (ongesneden)	*	*		*	*		Ja	*	Ja	*	*	*			
Volkorenbrood	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Notenbrood	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	Ja (walnoot)	*	*	*	*			
Superseedsbrood	Ja (haver)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	*			
Sandwich	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Ciabatta	Ja (tarwe)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Flatbread natuur	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	Ja	*	*	*			
Multigranen baguette	Ja (tarwe, rogge, haver, gerst)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	*			
Meergranenbrood	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Meergranen-rozijnenbrood	Ja (tarwe, rogge, haver)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

**Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op tafels staan.**

## (\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIERE N	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIER EN	
<b>VIENNOISERIES</b>															
Croissant	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Chocoladebroodje	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*			
Amandelcroissant	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	*	*	*	*			
Noten-rozijnenfluitje	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	Ja (hazelnoot)	*	*	*	*			
Mini Brioche niet-bio	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Brioche	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Cookie honing, rozijnen en noten	Ja (tarwe, haver)	Ja		*	Ja		*	Ja (walnoot)	*	*	*	*			
Cookie Triple Chocolate	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*			
Tortillon	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Vegan hibiscus croissant	Ja (tarwe)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Choco chip cookie Manhattan	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Chocolade torsade	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*			
Appelflap	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Boter rozijnenkoek	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Cinnamon roll	Ja (tarwe)	*		*	*		*	*	Ja	*	*	*			
Crèmekoek	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Pistache swirl	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (pistache)	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

**Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.**

(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN	
<b>ONTBIJT &amp; BRUNCH</b>															
Poffertjes	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Granola Parfait (volle yoghurt)	Ja (haver)	Ja		*	*	*	*	Ja (cashew, amandel)	*	*	*	*			
Granola Parfait (Soja yoghurt)	Ja (haver)	*		*	*	*	*	Ja (cashew, amandel)	Ja	*	*	*			
Fruitsalade	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Yoghurt met fruit (volle yoghurt)	*	Ja		*	*		*	*	*	*	*	*			
Yoghurt met fruit (soja)	*	*		*	*		*	*	Ja	*	*	*			
Spiegelei	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Zachtgekookt ei	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Roereieren natuur	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Roereieren met zalm	Ja (tarwe, rogge)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	*	*			
Roereieren met spek	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Roereieren met avocado	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Toast met roereieren	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	Ja (cashew)	*	*	*	*			
Breakfast bowl	Ja (tarwe, rogge)	*		*	Ja		Ja	*	*	*	Ja	Ja			
Verloren brood	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Quinoa breakfast bowl	*	Ja		*	*		*	Ja	*	*	*	*			

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

**Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.**

(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN	
<b>ONTBIJT &amp; BRUNCH</b>															
Bordje ham & kaas	*	Ja		*	*		*	*	*	*	Ja	*			
Bordje gerookte zalm	*	*		Ja	*		*	*	*	*	*	*			
Manhattan Breakfast	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver, malt, spelt)	Ja		Ja	Ja		Ja	*	*	*	Ja	Ja			
Ontbijt Le Pain Quotidien	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	(Ja met ei)		*	*		*	*	*			
Brunch ham & kaas	Ja (tarwe, haver, rogge)	Ja		*	Ja		*	Ja (cashew, amandel)		*	Ja	*			
Brunch gerookte zalm	Ja (tarwe, haver, rogge)	Ja		Ja	Ja		*	Ja (cashew, amandel)		*	*	*			
Premium brunch ham & kaas	Ja (tarwe, haver, rogge)	Ja		*	Ja		*	Ja (cashew, amandel)		*	Ja	Ja			
Premium brunch gerookte zalm	Ja (tarwe, haver, rogge)	Ja		Ja	Ja		*	Ja (cashew, amandel)		*	*	Ja			
Croissant ham en kaas	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Kids breakfast	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Kids pancakes	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
<b>LET OP !!! HOUD REKENING MET DE KEUZE VAN DE VIENNOISSERIE IN DE BRUNCH VOOR DE ALLERGENEN</b>															

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.

(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN	
<b>TARTINES &amp; TOASTS</b>															
Avocado toast natuur	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Avocado toast met roereieren	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Avocado toast met gerookte zalm	Ja (tarwe, rogge)	*		Ja	*		*	*	*	*	*	*			
Avocado toast – roereieren & gerookte zalm	Ja (tarwe, rogge)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	*	*			
Tartine gerookte zalm	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	*			
Toast kip & gerookte mozzarella	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	*	*	Ja	Ja			
Croque Monsieur	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	*	*	Ja	Ja			
Kip & courgette tartine	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	*	*	Ja	Ja			
Houmous - tonijn tartine	Ja (tarwe, rogge)	*		Ja	Ja		Ja	*	*	Ja	Ja	*			
Ham & kaas tartine	Ja (tarwe, rogge)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	*			
Belgisch rundvlees tartine	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	*	*	*	*			
Gardener's Croque vegan	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		Ja	Ja (cashew)	*	*	Ja	Ja			
Italiaanse tartine	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	Ja (cashew)	*	*	*	*			
Hummus & granaatappel	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	Ja			
Chuna tartine	Ja (haver)	*		*	*		Ja	*	*	Ja	Ja	*			

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.



## (\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>FLATBREAD</b>														
Zuurdesem flatbread spiegeleieren	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*		
Zuurdesem flatbread witte bonen	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	Ja	Ja	*	Ja		
Zuurdesem flatbread witte bonen - Met serranoham	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	Ja	Ja	*	Ja		
Zuurdesem flatbread mozzarella di bufala	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	Ja	*	*	*		
Zuurdesem flatbread champignontapenade - Met serranoham	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	Ja	*	*	*		
<b>SIDES</b>														
Gemengd slaatje	*	*		*	*		*	*	*	*	Ja	Ja		
Side guacamole	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Side avocado	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Side hummus	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	*		
Side bacon	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Side quinoa tabouleh	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

**Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.**

(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>SALADES</b>														
Warme Geitenkaas	Ja (tarwe, haver, rogge)	Ja		*	*	*	*	Ja (cashew, amandel, hazelnoot)	*	*	Ja	Ja		
Zalm quinoa	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver, malt, spelt)	Ja		Ja	Ja		Ja	*	*	*	Ja	Ja		
Caesar	Ja (tarwe, gerst, rogge) -> Croûtons	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	*		
Zeewiersalade	Ja (tarwe, gerst, rogge)	*		Ja	*		Ja	*	Ja	*	Ja	Ja		
<b>QUICHES EN WARME GERECHTEN</b>														
Quiche Lorraine	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	Ja	Ja		
Quiche feta spinazie	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	Ja	Ja		
Quiche pompoen, geitenkaas & noten	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja	*	*	Ja	Ja		
Quiche zalm prei	Ja (tarwe)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	Ja		
Vegan Dressing		*		*	*		*	*	*	*	Ja	Ja		
Kids lunch	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja (brownie)		*	*	Ja (brownie)	*	*	*		
Kids Lunch croque vegan + fruit	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		Ja	Ja (cashew)	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.

(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>SOEPEN</b>														
Soep van de dag	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	Ja	*	*		
<b>POT AU FEU</b>														
Pot-au-feu natuur	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver, malt, spelt)	Ja		*	*		Ja	*	*	Ja	*	*		
Pot-au-feu quinoa	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver, malt, spelt)	Ja		*	*		Ja	*	*	Ja	*	*		
Pot-au-feu kip	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver, malt, spelt)	Ja		*	*		Ja	*	*	Ja	*	*		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.

## (\*) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.

PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>DESSERTS 1/2</b>														
Citroentaartje	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	*	*	*	*		
Ovaal taartje met patisserie crème	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		
Appel-kaneeltaartje	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	*	*	*	*		
Karameltaartje	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (hazelnoot)	*	*	*	*		
Brownie	*	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*		
Merveilleux	*	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*		
Pastel de Nata	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		
Luikse wafel	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		
Eclair	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*		
Cheesecake	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		
Chocoladetaart	*	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*		
Chocoladebom	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	Ja	*	*	*		
Vegan chia-choco muffin	Ja (tarwe)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Appel galette	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

**Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.**

## (\*) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>DESSERTS 2/2</b>														
Muffin bosbessen	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		
Muffin breakfast	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		
Moelleux (chocoladecake vegan)	Ja (tarwe, haver)	*		*	*		*	Ja (amandel)	Ja	*	*	*		
Rijsttaart	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	*	*	*	*		
Appel kers crumble vegan	Ja (tarwe)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Chocolade cake	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*		
Naturel cake	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		
Citroen cake	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		
Carrot cake	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (walnoot)	*	*	*	*		
Aardbeientaart	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	*	*	*	*		
Chocolat & oats bar	Ja (haver)	Ja		*	*		*	Ja (amandel, pistache)	*	*	*	*		
Kersen crumble taartje	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	*	*	*	*		
Mango cheesecake	Ja (tarwe)	Ja		*	*		*	Ja (pistache)	*	*	*	*		
Meringuetaartje met frambozen	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	Ja	*	*	*		
Madeleine	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja	Ja	*	*	*		
Appeltaart	Ja (tarwe)	Ja		*	*		*	Ja (amandel)	Ja	*	*	*		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

**Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.**

## (\*) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.

PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>WARME DRANKEN</b>														
Espresso		*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Espresso Macchiato	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*		
Koffie	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*		
Cappuccino	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelme lk)	*	*	*	*		
Latte Quotidien	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*		
Latte Macchiato	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*		
Matcha Latte	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelme lk)	*	*	*	*		
Chai Latte	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*		
Warme chocolademelk	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*		
Verse muntthee	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Thee (alle varianten)	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Ginger elixir	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Napolitain puur	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Napolitain melk	*	Ja		*	*		*	*	*	*	*	*		
Caramel latte machiato	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

**Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.**

(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>KOUDE DRANKEN 1/2</b>														
Sinaasappelsap	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Appelsap	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Citroenlimonade	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Ijskoffie	Ja (indien haveremelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*		
Iced Matcha Latte	Ja (indien haveremelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*		
Iced Chai Latte	Ja (indien haveremelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*		
Sap peer, munt, spinazie	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Sap wortel, kurkuma, sinaasappel	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Sap limoen en active kool	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.

(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>KOUDE DRANKEN 2/2</b>														
Plat water		*		*			*	*	*	*	*	*		
Sputwater		*		*			*	*	*	*	*	*		
Ijsthee		*		*			*	*	*	*	*	*		
Iced Latte	Ja (indien havermelk)	Ja, (indien melk)		*			*	Ja (indien amandelmelk)	Ja (indien sojamelk)	*	*	*		
Iced Flat White	Ja (indien havermelk)	Ja, (indien melk)		*			*	Ja (indien amandelmelk)	Ja (indien sojamelk)	*	*	*		
Passion fruit iced tea refresher		*		*			*	*	*	*	*	*		
Peach iced tea refresher		*		*			*	*	*	*	*	*		
Sea Salt caramel crème frappe	Ja (indien havermelk)	Ja, (indien melk)		*			*	Ja (indien amandelmelk)	Ja (indien sojamelk)	*	*	*		
Chocolate cookie frappe	Ja (tarwe / indien havermelk)	Ja		*	Ja (cookie)		*	Ja (indien amandelmelk)	Ja (indien sojamelk)	*	*	*		
<b>ALCOHOL</b>														
Oé Rosé		*		*			*	*	*	*	*	Ja		
Oé Wit		*		*			*	*	*	*	*	Ja		
Oé Rood		*		*			*	*	*	*	*	Ja		
Crémant		*		*			*	*	*	*	*	Ja		
Cider		*		*			*	*	*	*	*	Ja		
Bellini		*		*			*	*	*	*	*	Ja		
Champagne		*		*			*	*	*	*	*	Ja		
Vedett Extra White	Ja (tarwe, gerst)	*		*			*	*	*	*	*	*		
Vedett Pilsner	Ja (tarwe, gerst)	*		*			*	*	*	*	*	*		
Cristal 0%	Ja (tarwe, gerst)	*		*			*	*	*	*	*	*		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.



(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN	
<b>EINDEJAARSPRODUCTEN</b>															
Gingerbreadboys	Ja (tarwe)	Ja		*	*		*	*	*	*	*	*			
Peperkoek	Ja (rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Profiterole	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*			
Maple pecan pie	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (pecan, amandel)	*	*	*	*			
Panna cotta taartje	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*			
Tiramisu délice	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (hazelnoot, amandel)	Ja	*	*	*			
Cognou suiker	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Cognou rozijnen	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Kerstbrood	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (hazelnoot, amandel)	*	*	*	*			
Vijgen-abrikozenbrood	Ja (tarwe, rogge, spelt, gerst)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Chocolade brownie buche	Ja (tarwe, gerst)	Ja		*	Ja		*	Ja (hazelnoot, amandel)	Ja	*	*	*			
Driekoningentaart	Ja (tarwe, rogge, spelt, gerst)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Chocolade delice	Ja (tarwe, gerst)	Ja		*	Ja		*	Ja (hazelnoot, amandel)	Ja	*	*	*			

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.

(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>CATERING PLATEAUS</b>														
Mini viennoiseries	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*		
Viennoiseries	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		
Vegan viennoiseries	Ja (tarwe)	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Viennoiseries gemixt assortiment	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		*	Ja		*	Ja	Ja	*	*	*		
Mini hartige croissants	Ja (tarwe, gerst)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	*		
Plateau mini croissants – roerei	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*		
Granola parfait & fruitsalade	Ja (haver)	Ja	*	*	*		*	Ja (amandel, cashew)	*	*	*	*		
Plateau fruitsalade	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*		
Plateau granola parfait	Ja (haver)	Ja		*	*		*	Ja (amandel, cashew)	*	*	*	*		
Caesarsalade	Ja (tarwe, rogge)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	*		
Quinoa zalm salade	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver, malt, spelt)	Ja		Ja	Ja		Ja	*	*	*	Ja	Ja		
Quinoa salade	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver, malt, spelt)	Ja		*	Ja		Ja	*	*	*	Ja	Ja		
Chuna salade	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	Ja	*		
Tonijnsalade	Ja (tarwe)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	*		
Capresesalade	Ja (tarwe)	Ja		*	*		*	*	*	*	Ja	*		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.

## (\*) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>CATERING PLATEAUS</b>														
Vegetables & dips	*	Ja		*	*		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	*	*	Ja		
Kaasplateau	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	Ja (hazelnoot)	*	*	*	*		
Plateau ham-kaas	Ja (rogge, tarwe)	Ja		*	*		Ja	Ja (walnoot)	Ja	*	*	Ja		
Plateau gerookte zalm	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver, malt, spelt)	Ja		Ja	*		Ja	*	*	*	*	*		
Plateau apero (crostini)	Ja (rogge, tarwe)	Ja		*	*		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	*	*	Ja		
Verrassingsbrood	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		Ja	Ja		Ja	*	*	*	Ja	*		
Verrassingsbrood veggie	Ja (tarwe, gerst, rogge)	*		*	*		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	*	Ja	*		
Verrassingsbrood vegan	Ja (tarwe, gerst, rogge)	*		*	*		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	*	Ja	*		
Plateau mini tartelettes	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (hazelnoot)	Ja	*	*	*		
Plateau tartelettes	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel, hazelnoot)	Ja	*	*	*		
Plateau cookies en muffins	Ja (tarwe, haver)	Ja		*	Ja		*	Ja (walnoot)	*	*	*	*		
LPQ breakfast	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	*	*	*	*		
Gourmandises	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel, pecannoot)	Ja	*	*	*		
Plateau pastel de nata	Oui (blé)	Oui		*	Oui		*	*	*	*	*	*		
Lunch voor 10	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja	*	*	Ja	Ja		
Plateau madeleine	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja	Ja	*	*	*		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

**Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.**

(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN
<b>CATERING PLATEAUS</b>														
Plateau tartines	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja	*	*	Ja	Ja		
Plateau brioches	Ja (tarwe, gerst)	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja	*	*	Ja	Ja		
Plateau wraps	Ja (tarwe)	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja	*	*	Ja	Ja		
Plateau baguettes	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja	*	*	Ja	Ja		
Plateau ciabatta	Ja (tarwe, gerst)	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja	*	*	Ja	Ja		

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.

(\* ) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN	
<b>CATERING PLATEAUS VEGAN / VEGGIE</b>															
Plateau veggie tartines	Ja (rogge, tarwe, malt, haver)	Ja		*	Ja		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau veggie brioches	Ja (tarwe, malt, haver)	Ja		*	Ja		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau veggie baguettes	Ja (tarwe, malt, rogge, haver)	Ja		*	Ja		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau veggie ciabatta	Ja (tarwe, gerst, malt, haver)	Ja		*	Ja		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau vegan tartines	Ja (rogge, tarwe, haver)	*		*	*		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau vegan baguettes	Ja (tarwe, malt, rogge, haver)	*		*	*		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau vegan ciabatta	Ja (tarwe, gerst, malt, haver)	*		*	*		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	Ja	Ja	Ja			

Le Pain Quotidien heeft de allergenen geïdentificeerd die aanwezig zijn in de grondstoffen die worden gebruikt om deze bereidingen te maken en heeft ze opgesomd in deze tabel. Wij werken in een open keuken waar gluten, melk, vis, eieren, sesam, noten, soja, selderij, mosterd en sulfieten aanwezig zijn. Sporen van deze allergenen kunnen **mogelijk** worden aangetroffen in onze bereidingen en producten en zijn aangegeven met een sterretje.

Let op: het allergeen (melk) in individuele boter is niet opgenomen in de tabel. Hetzelfde geldt voor spreads (melk en noten) die op de tafels staan.