



ALLERGENEN STATEMENT – NL

Le Pain Quotidien

Gelezen en goedgekeurd 17/03/2026, 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



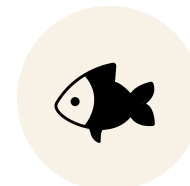
SESAM.



MELK



SELDERIJ



VIS

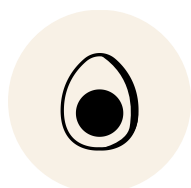


SULFIET

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



NOTEN

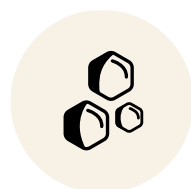


EIEREN



SOJA

Niet aanwezig in onze keukens:



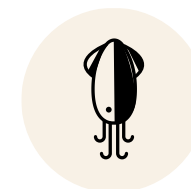
LUPINE



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.

Le Pain Quotidien voedselveiligheid – zwangere vrouwen

Le Pain Quotidien Belgium



Voedselveiligheid staat centraal bij Le Pain Quotidien. Tijdens de zwangerschap is extra waakzaamheid nodig met betrekking tot de aanwezigheid van bepaalde ingrediënten in onze gerechten.

Ons team kan u informeren en helpen om met een gerust hart een keuze te maken.

Onze groenten, fruit en salades worden zorgvuldig gewassen. Onze kazen (met uitzondering van Parmezaan en Comté) en zuivelproducten zijn gepasteuriseerd om een veilige consumptie te garanderen.

Onze zachtgekookte eieren worden door hun bereiding in de Pollux eveneens gepasteuriseerd.

Sommige gerechten bevatten echter rauwe vis (zoals gerookte zalm), rauw vlees (zoals filet americain) of halfgare eieren (zoals spiegeleieren). Deze gerechten zijn aangeduid met het volgende icoon: ●

Bij vragen kan ons team dezelfde aanbevelingen geven.

De uiteindelijke keuze ligt **altijd bij de klant**. Bij twijfel raden we aan het advies van een arts of vroedvrouw te vragen.



(*) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIER EN	ZWANGER
BROOD															
Baguette	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Tarwebrood 600gr / 2kg	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Zuurdesembroodje	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Cannabis-hennepbrood	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Zweeds roggebrood	Ja (tarwe, gerst, rogge, haver, malt, spelt)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	*			
Speltbrood	Ja (tarwe, rogge, spelt)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Roggebrood	Ja (tarwe, malt, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Glutenvrij brood (ongesneden)	*	*		*	*		Ja	*	Ja	*	*	*			
Superseeds brood	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	*	*	*	*	*			
Multigranenbrood	Ja (tarwe, gerst, haver, spelt, rogge)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	*			
Mini proteïnebroodje	Ja (tarwe, spelt, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Zuurdesembroodje 50gr	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Meergranenbroodje 50gr	Ja (tarwe, rogge, haver, gerst)	*		*	*		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	WEEKDIER EN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN	ZWANGER
VIENNOISERIES															
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	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	*	*	*			
Appel galette	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Boter rozijnenkoek	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Cinnamon roll	Ja (tarwe)	*		*	*		*	*	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	ZWANGER
ONTBIJT & BRUNCH															
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 (indien boter)		*	Ja		*	*	*	*	*	*			●
Zachtgekookt ei	Ja (tarwe, rogge)	Ja (indien boter)		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Roereieren natuur	Ja (tarwe, rogge)	Ja (indien boter)		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Roereieren met zalm	Ja (tarwe, rogge)	Ja (indien boter)		Ja	Ja		*	*	*	*	*	*			●
Roereieren met spek	Ja (tarwe, rogge)	Ja (indien boter)		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Roereieren met avocado	Ja (tarwe, rogge)	Ja (indien boter)		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Toast met roereieren	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	Ja (cashew)	*	*	*	*			
Breakfast bowl	Ja (tarwe, spelt, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	Ja	Ja			
Verloren brood	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Chia delice	*	Ja (indien Skyr/ yoghurt)		*	*		*	Ja (amandel)	*	*	*	*			
Proteïne pancakes	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	ZWANGER
ONTBIJT & BRUNCH															
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 EXPRESS	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	(ja indien amandelmelk)	Ja (indien pain au chocolat)	*	*	*			
Ontbijt Le Pain Quotidien CLASSIC	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	(ja indien amandelmelk)	Ja (indien pain au chocolat)	*	*	*			
Ontbijt Le Pain Quotidien GOURMAND	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	(ja indien amandelmelk)	Ja (indien pain au chocolat)	*	*	*			
Croissant ham en kaas	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Kids breakfast	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	(ja indien amandelmelk)	Ja (indien pain au chocolat)	*	*	*			
Kids poffertjes	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Mini pancakes – gerookte zalm, skyr en dille	Ja (tarwe)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	*	*			●
Mini pancakes – gerookt spek en agave siroop	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Mini pancakes – natuur	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Gourmet breakfast	Ja (tarwe, rogge)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	Ja			●
LET OP !!! HOUD REKENING MET DE KEUZES IN DE BRUNCH (VIENNOISSERIE, PROTEINE, DESSERT) VOOR DE ALLERGENEN															

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	ZWANGER
TARTINES & TOASTS															
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, 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			
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)	*	*	*	*			●
Zalm & avocado tartine	Ja (tarwe, rogge)	Ja		Ja	*		*	*	*	*	*	*			●
Croque club chicken	Ja (tarwe, rogge)	*		*	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	ZWANGER
FLATBREAD															
Zuurdesem flatbread spiegeleieren	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*			●
Italiaans flatbread	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	Ja (cashew)	Ja	*	*	*			●
Gegrilde groenten flatbread	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	Ja			
Gegrilde groenten flatbread - Met serranoham	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		Ja	*	*	*	*	Ja			
Gegrilde groenten flatbread - mozzarella di bufala	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		Ja	*	*	*	*	Ja			
SIDES															
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	ZWANGER
SALADES & BOWLS															
Warme Geitenkaas	Ja (tarwe, haver, rogge)	Ja		*	*		*	Ja (cashew, amandel, hazelnoot)	*	*	Ja	Ja			
Mediterraanse salade (met serrano)	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	Ja	*	Ja	Ja			
Caesar	Ja (tarwe, rogge) -> croûtons	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	*			●
Zalm & quinoa bowl	*	*		Ja	Ja		*	*	*	Ja	Ja	Ja			●
Bowl met seizoensgroenten	Ja (tarwe, rogge) > croutons	*		*	*		Ja	*	*	*	Ja	Ja			
Bowl met aardbeien	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
QUICHES EN WARME GERECHTEN															
Quiche Lorraine	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	Ja	Ja			
Quiche feta spinazie	Ja (tarwe, rogge)	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)	*	*	*	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	ZWANGER
SOEPEN *															
Pompoen kruidensoep	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	Ja	*	*			
Butternut curry kokosmelk	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	Ja	*	*			
Tomaat geroosterde bloemkool	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	Ja	*	*			
Knolselderij mascarpone	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	*	*	Ja	*	*			
Kervelsoep	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		*	*	*	Ja	*	*			

SOEPEN*

- Tarwe & rogge als allergeen bevinden zich in de baguette & het brood die bij de soepen geserveerd worden.
- Indien jouw soep van de dag niet op deze lijst staat, kan je altijd de informatie vragen aan de host. Zij beschikken telkens over alle nodige informatie.

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	ZWANGER
DESSERTS 1/2															
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)	*		*	*		*	*	*	*	*	*			

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	ZWANGER
DESSERTS 2/2															
Moelleux/delice chocolade -V	Ja (tarwe, haver)	*		*	*		*	Ja (amandel)	Ja	*	*	*			
Rijsttaart	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	*	*	*	*			
Chocolade cake	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*			
Naturel cake	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Citroen cake	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Kersen crumble taartje	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	*	*	*	*			
Meringuetaartje met frambozen	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	Ja	*	*	*			
Madeleine	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Vegan crumble appel-rood fruit	Ja (tarwe)	*		*	*		*	Ja (amandel)	*	*	*	*			
Millefeuille met rood fruit & rabarber	Ja (tarwe)	Ja		*	*		*	*	*	*	*	*			
Pavlova	*	*		*	*		*	*	Ja	*	*	*			
Frangipane	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel)	*	*	*	*			
Yuzu-mango taartje	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Vers fruittaartje	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	ZWANGER
WARME DRANKEN															
Espresso		*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Espresso Macchiato	Ja (indien havermeik)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Koffie	Ja (indien havermeik)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Cappuccino	Ja (indien havermeik)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Latte Macchiato	Ja (indien havermeik)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Matcha Latte	Ja (indien havermeik)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Chai Latte	Ja (indien havermeik)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Warme chocolademelk	Ja (indien havermeik)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Verse muntthee	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Thee (alle varianten)	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Ginger elixir	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Napolitain puur	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Napolitain melk	*	Ja		*	*		*	*	*	*	*	*			
Caramel latte macchiato	Ja (indien havermeik)	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	ZWANGER
KOUDE DRANKEN ½															
Sinaasappelsap	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Appelsap	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Citroenlimonade	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Frambozenlimonade	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Ijskoffie	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Iced Matcha Latte	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Iced Chai Latte	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Sap peer, munt, spinazie	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Sap wortel, kurkuma, sinaasappel	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Sap limoen en active kool	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Cold brew koffie		*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Cold brew latte	Ja (indien havermelk)	Ja (indien melk)		*	*		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Sparkling infused drinks	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Espresso tonic LPQ	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Botanische limonade	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			

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	ZWANGER
KOUDE DRANKEN 2/2															
Plat water		*		*			*	*	*	*	*	*			
Sputwater		*		*			*	*	*	*	*	*			
Ijsthee		*		*			*	*	*	*	*	*			
Iced Latte	Ja (indien havermeik)	Ja, (indien melk)		*			*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Iced Flat White	Ja (indien havermeik)	Ja, (indien melk)		*			*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Passion fruit iced tea		*		*			*	*	*	*	*	*			
Peach iced tea		*		*			*	*	*	*	*	*			
Sea Salt caramel crème frappe	Ja (indien havermeik)	Ja, (indien melk)		*			*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
Chocolate cookie frappe	Ja (tarwe / indien havermeik)	Ja		*	Ja (cookie)		*	Ja (indien amandelmelk)	*	*	*	*			
ALCOHOL															
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	ZWANGER
CATERING PLATEAUS															
Mini viennoiseries	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*			
Viennoiseries	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*			
Vegan viennoiseries	Ja (tarwe)	*		*	*		*	*	Ja	*	*	*			
Viennoiseries gemixt assortiment	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	Ja	Ja	*	*	*			
Mini hartige croissants	Ja (tarwe, gerst)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	*			
Granola parfait, chia delice, yoghurt & fruitsalade	Ja (haver)	Ja	*	*	*		*	Ja (amandel, cashew)	Ja, indien sojayoghurt	*	*	*			
Plateau chia delice	*	Ja (indien Skyr/yoghurt)		*	*		*	Ja (amandel)	*	*	*	*			
Plateau fruitsalade	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*			
Plateau granola parfait	Ja (haver)	Ja		*	*		*	Ja (amandel, cashew)	Ja, indien sojayoghurt	*	*	*			
Plateau yoghurt	*	Ja		*	*		*	*	Ja, indien sojayoghurt	*	*	*			
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			
Tonijnsalade	Ja (tarwe, rogge)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	Ja	Ja	Ja			
Capresesalade	Ja (tarwe, rogge)	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	ZWANGER
CATERING PLATEAUS															
Groenten & dips	*	Ja		*	*		Ja	*	*	*	*	*			
Plateau apero (crostini)	Ja (rogge, tarwe)	Ja		*	*		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	*	*	*			
Verrassingsbrood	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		Ja	Ja		Ja	*	*	Ja	Ja	Ja			
Verrassingsbrood veggie	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		*	*		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	*	Ja	Ja			
Verrassingsbrood vegan	Ja (tarwe, gerst, rogge)	*		*	*		Ja	Ja (cashew, walnoot)	*	*	Ja	Ja			
Plateau mini tartelettes	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (hazelnoot)	Ja	*	*	*			
Plateau brownies	*	Ja		*	Ja		*	*	Ja	*	*	*			
Plateau tartelettes	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel, hazelnoot)	Ja	*	*	*			
Plateau cookies en muffins	Ja (tarwe, haver)	Ja		*	Ja		*	Ja (walnoot)	Ja	*	*	*			
LPQ breakfast	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	Ja		*	Ja (indien Noisella)	Ja (indien chocoladebroodje)	*	*	*			
Gourmandises	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja (amandel, pecannoot)	Ja	*	*	*			
Plateau pastel de nata	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	*	*	*	*	*			
Lunch voor 10	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja			
Plateau madeleine	Ja (tarwe)	Ja		*	Ja		*	Ja	Ja	*	*	*			
Plateau focaccia	Ja (tarwe, rogge)	*		*	*		Ja	Ja (cashew)	*	*	*	Ja			
Plateau snacking	Ja (tarwe, rogge)	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	ZWANGER
CATERING PLATEAUS															
Plateau tartines	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau baguettes	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau mini broodjes	Ja (tarwe, gerst, rogge)	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau glutenarme tartines	*	Ja		Ja	Ja		Ja	Ja (cashew)	Ja	Ja	Ja	Ja			
CATERING PLATEAUS VEGAN / VEGGIE															
Plateau veggie tartines	Ja (rogge, tarwe, malt, haver)	Ja		*	*		Ja	*	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau veggie baguettes	Ja (tarwe, malt, rogge, haver)	Ja		*	*		Ja	*	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau vegan tartines	Ja (rogge, tarwe, haver)	*		*	*		Ja	*	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau vegan baguettes	Ja (tarwe, malt, rogge, haver)	*		*	*		Ja	*	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau mini broodjes	Ja (tarwe, malt, rogge, haver)	*		*	*		Ja	*	*	Ja	Ja	Ja			
Plateau glutenarme tartines	*	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.

STUDENTENAANBOD

(*) Mogelijk aanwezig of sporen aanwezig.



PRODUCT	GLUTEN	MELK	WEEKDIEREN	VIS	EIEREN	PINDA	SESAM	NOTEN	SOJA	SELDERIJ	MOSTERD	SULFIET	LUPINE	SCHAALDIEREN	ZWANGER
BAGUETTES STUDENTENAANBOD															
BAGUETTE HAM & KAAS	Ja (tarwe, rogge)	Ja		Ja	Ja		*	*	*	*	Ja	Ja			
ITALIAANSE BAGUETTE	Ja (tarwe, rogge)	Ja		*	*		*	Ja	*	*	*	*			
TONIJN BAGUETTE	Ja (tarwe, rogge)	*		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 tafels staan.