2026
2027

INFOBROCHURE

DE LOOISE SOEPCENTRALE

DE LOOISE SOEPCENTRALE

GROOTHANDEL IN DE BEREIDING EN DISTRIBUTIE VAN VERSE SOEPEN

Beste lezer,

Hartelijk welkom in onze infobrochure! Wij zijn Guido en Chiel, de trotse zaakvoerders van de Looise Soepcentrale. Dagelijks zetten wij ons in om de heerlijkste soepen te produceren, met een ongeëvenaarde toewijding aan kwaliteit en smaak.

Bij de Looise Soepcentrale streven wij er elke dag opnieuw naar om onze klanten te voorzien van soepen die niet alleen voedzaam zijn, maar ook een feest voor de zintuigen. Onze passie voor het vak en onze toewijding aan het gebruik van de beste ingrediënten vormen de kern van ons bedrijf.

We nodigen u uit om verder te lezen en meer te ontdekken over ons assortiment, onze werkwijze en onze toewijding aan duurzaamheid en lokale productie.

Met warme groet,

Guido en Chiel
Zaakvoerders,
Looise Soepcentrale

INHOUD

1 **Algemene info** 6

2 **Richtlijnen van De Looise Soepcentrale** 7

3 **Voorbeeldformulier: registratie soep** 8

4 **Hygiëne richtlijnen voor het uitserveren van verse soep** 9
4.1 - Hygiëne in de ruimte 9
4.2 - Persoonlijke hygiëne 9
4.3 - Extra tips 9

5 **Toelatingsvergunning FAVV NR AER / LIM015862** 10

6 **Detail van de operator** 11

7 **Vestigingsgegevens KBO** 12

8 **Algemene info: allergenen** 13
8.1 - Wat zijn allergenen? 13
8.2 - Er zijn 14 te vermelden allergenen 13
8.3 - Kruiscontaminatie / Kruisbesmetting 13

9 **Statement vrij van varkensvlees, bepaald door laboratorium** 14

10 **Halal-certificaat** 15

11 **Declaration of the company BEGRO about origin of products** 16

12 **Statement vrij varkensvlees balletjes, bepaald door laboratorium** 17

13 **Allergenen** 18
13.1 - Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: maïszetmeel 18
13.2 - Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: rijstcreme 18
13.3 - Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: aardappelzetmeel 18
13.4 - Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: Basiskruiden Flandria Foods 18
13.5 - Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: kippen-, runds-, en groentebouillon 18
13.6 - Bijkomende informatie gevogelte soepballetjes 19
13.7 - Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: boerensoepgroenten 19

14 **Ons assortiment** 21

15 **Info allergenen** 22
15.1 - Aspergesoep 22
15.2 - Bloemkoolsoep 22
15.3 - Champignonsoep 22
15.4 - Erwtensoep (met of zonder spek) 22
15.5 - Gemixte groentesoep met balletjes (of ABC lettertjes) 23
15.6 - Goulashsoep 23
15.7 - Groentebonensoep 23
15.8 - Groentebouillonsoep 24
15.9 - Heldere Ajuinsoep 24
15.10 - Kervelsoep met balletjes 24
15.11 - Kippenbouillonsoep met balletjes 25
15.12 - Kippencremesoep met balletjes 25
15.13 - Lentesoep met balletjes 25
15.14 - Minestronesoep 26
15.15 - Preisoep 26
15.16 - Tomatenbasilicumsoep met ABC lettertjes 26
15.17 - Tomatenbonensoep 27
15.18 - Tomatenvermicellisoep met balletjes 27
15.19 - Tomatensoep met fijne stukjes (Tomatenbrunoisesoep) 27
15.20 - Tomatengroentesoep 28
15.21 - Tomaten - pompoensoep 28
15.22 - Tomatensoep met balletjes 28
15.23 - Tuinerwtensoep 29
15.24 - Vleesbouillonsoep 29
15.25 - Wortelsoep 29

16 **Allergenentabel** 30

1 ALGEMENE INFO

Bij Guido en Chiel kan u terecht voor:

- Administratieve vragen
- Wijzigingen van liters
- Bestellingen
- ...



GUIDO



CHIEL

Telefonisch
Chiel Engelen - 0476 37 50 52
(Dagelijks bereikbaar)

Guido Engelen - 0496 40 14 52
(Dagelijks bereikbaar)

E-mail
engelen@delooisesoepcentrale.be

Website
www.delooisesoepcentrale.be

VESTIGINGSZETEL

Vestigingszetel
De Looise Soepcentrale
Industrieweg 49-3
3980 Tessenderlo-Ham
BTW BE 0840.353.758

Maatschappelijke zetel
Engelen Guido BVBA
Meilrijk 18
3290 Deurne – Diest
BTW BE 0840.353.758

Gelieve uw bestellingen/wijzigingen zoveel als mogelijk
per e-mail te communiceren.
Zo kunnen we al onze klanten op een optimale manier helpen.
We danken u !

2 RICHTLIJNEN VAN DE LOOISE SOEPCENTRALE

- Bij levering van de soep wordt er een inkomend register ingevuld door De Looise Soepcentrale.
  (Datum / aantal liter / soort soep / naam leverancier / gemeten temperatuur)
- De thermos(sen) word(en) op de afgesproken plaats geleverd.
- Deze thermos(sen) dienen ten alle tijden gesloten te blijven!
- Bij aanvang van de middagpauze mag men beginnen met het uitserveren.
- Hier dient men de hygiëne richtlijnen strikt te volgen!
- De resterende ‘afval’ dient in de thermos te blijven. (niet meer voor consumptie).
- Ook dient deze thermos niet gereinigd te worden.
- De Looise Soepcentrale neemt deze thermos de volgende dag terug mee.
- de soep dient voor 14h30 geconsumeerd te worden. (max. 12h00)

Gelieve ons bij problemen onmiddellijk te contacteren a.u.b.!

3 REGISTRATIE SOEP
VOORBEELDFORMULIER


DE LOOISE SOEPCENTRALE

REGISTRATIE SOEP

KLANTGEGEVENS

Bedrijf/school

Adres

Adres

Contactgegevens SOEP-verantwoordelijke

Naam

Tel.

E-mail

In te vullen door: De Looise Soepcentrale					SOEP-verantwoordelijke
DATUM	LITER	LEVERANCIER	SOORT SOEP	TEMP.	TIJDSTIP + NAAM

Dit formulier word bij de levering van de soep door onze chauffeur ingevuld!

Industrieweg 49-3, 3980 Tessenderlo-Ham | Tel. 013 67 28 58 | engelen@delooisesoepcentrale.be | BTW BE 0840.353.758

4 HYGIËNE RICHTLIJNEN VOOR HET UITSERVEREN VAN VERSE SOEP

4.1 Hygiëne in de ruimte

1. De materialen moeten glad, ondoordringbaar en goed afwasbaar zijn.
2. Tijdens het uitserveren is enkel bevoegd personeel aanwezig.
3. Alles moet goed schoon en droog gemaakt worden.
   (bacteriën ontwikkelen zich in een vochtige omgeving)
4. Gebruik de juiste poetsproducten om de tafels en gebruikte materiaal te reinigen.
5. Huisdieren, bloemen en planten horen niet thuis in de keuken – refter.
6. Voorzie steeds een thermometer en gebruik deze ook correct !

4.2 Persoonlijke hygiëne

1. Zorg steeds voor een goede handhygiëne.
2. Na het snuiten van de neus, hoesten of niezen, handen wassen !
3. De nagels moeten kort, proper zijn. (geen nagellak of kunstnagels)
   Eventueel kunnen er blauwe wegwerphandschoenen gedragen worden.
4. Draag steeds propere kleding, (werkkleding).
5. De onderarmen dienen vrij te zijn.
6. Dragen van een haarnetje bij zowel de mise en place / uitserveren / opkuis.
7. Bij open wondjes : tijdig verzorgen, dragen van blauwe pleisters.
8. Het dragen van sieraden is overbodig.

4.3 Extra tips

1. Insecten en andere ongedierte hoort niet thuis in een keuken.
2. Niet eten of drinken tijdens de shift.
3. Geen gsm gebruik (bacteriën).
4. Elke persoon die de soep uitserveert dient een geneeskundig attest te hebben. (Goed om weten, vraag hier naar de interne procedure in je bedrijf/school…)
5. Autocontrolegids dient aanwezig te zijn in de keuken – refter.
6. De personen die de soep verdelen dienen op de hoogte te zijn van de HACCP normen.
7. Personen die de soep verdelen dienen duidelijke richtlijnen te krijgen.

Inkomend register wordt ingevuld en getekend door De Looise Soepcentrale.

5 TOELATINGSVERGUNNINNG

FAVV NR AER / LIM015862

De Looise Soepcentrale

Op deze pagina vindt u alle belangrijke informatie over de voedselveiligheidscultuur en hygiëne bij De Looise Soepcentrale, betrouwbaar en overzichtelijk op één plek. De nieuwste FAVV-inspectieresultaten worden hier gepubliceerd zodra ze beschikbaar zijn.

Gegevens

Adres

Industrieweg (H) 49/3
3980 Tessenderlo-Ham

Laatste controle

Deze operator oefent enkel een ambulante activiteit uit. Ambulante operatoren worden door het FAVV gecontroleerd tijdens specifieke acties.

Extra informatie

Type

Vestigingseenheid

Vestigingseenheid

2.215.735.960

Is een vestiging van

ENGELEN GUIDO
Meilrijk 18
3290 Diest

Activiteiten 2

Ambulante detailhandel - Toelating AER/LIM/015740

Fabrikant bereide gerechten - Toelating AER/LIM/015862

6 DETAIL VAN DE OPERATOR

Detail van een operator

Vestigingseenheid : ***2.215.735.960***
Onderneming : 0840.353.758
Taal : Nederlands

FAVV-benaming

De Looise Soepcentrale #

FAVV-adres

FAVV Adres #
Industrieweg (H), 49/3
3980 Tessenderlo
Tel : 013/672858

FAVV-gegevens

Statuut FAVV : Actief

FAVV-functie(s)

Geen enkele functie

Hoofdgegevens

Algemene gegevens

Type : Belgische commerciële operator

KBO-benaming(en)

De Looise Soepcentrale (Commerciële naam)

KBO-adres(sen)

Adres Vestigingseenheid
Industrieweg (H), 49/3
3980 Tessenderlo
Tel : 013/672858

KBO-gegevens

Statuut KBO : Actief
Inschrijvingsdatum KBO : 22/01/2013
Begindatum : 01/01/2013

KBO-functie(s)

Geen enkele functie

Activiteiten en erkenningen/toelatingen

Activiteit(en) onderworpen aan een erkenning/toelating

Werkt onder eigen erkenning/toelating

		Begindatum	Einddatum
Toelating 1.2 - AER/LIM/015862	Inrichtingen voor de productie, de verwerking en het in de handel brengen van voedingsmiddelen	1/01/2013	
PL43 Fabrikant AC39 Vervaardiging PR114 Bereide gerechten	#	1/01/2013	

Hoofdactiviteit

Code	NaceBel
1085001	Productie van vers bereide maaltijden die vlees bevatten
1089001	Vervaardiging van bereiden soepen of bouillons
46389	Groothandel in andere voedingsmiddelen, n.e.g.

Erkenningen en toelatingen

Nummer	Type	Begindatum	Einddatum	Inrichting
AER/LIM/015740	Toelating	01/01/2013	01/01/2013	1.1 Detailhandel in levensmiddelen
AER/LIM/015862	Toelating	01/01/2013	31/12/9999	1.2 Inrichtingen voor de productie, de verwerking en het in de handel brengen van voedingsmiddelen

s, n.e.g.
schotels

7 VESTIGINGSGEGEVENS KBO

DE LOOISE SOEPCENTRALE

Algemeen	
Ondernemingsnummer:	0840.353.758
Status van de entiteit:	Actief
Nummer van de vestigingseenheid:	2.215.735.960
Status van de vestigingseenheid:	Actief
Begindatum:	1 januari 2013
Naam van de vestigingseenheid:	De Looise Soepcentrale Naam in het Nederlands, sinds 1 januari 2013
Adres van de vestigingseenheid:	Industrieweg (H) 49 bus 3 3980 Tessenderlo Sinds 1 januari 2013
Telefoonnummer:	013/672858
Faxnummer:	Geen gegevens opgenomen in KBO.
E-mail:	Geen gegevens opgenomen in KBO.
Webadres:	Geen gegevens opgenomen in KBO.

Toelatingen
Toelatingen ingeschreven bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)? Klik hier

Activiteiten Nacebel-code versie 2008(2)
Hoofdactiviteit: 10.85001 - Productie van vers bereide maaltijden die vlees bevatten Sinds 1 januari 2013
Hoofdactiviteit: 10.89001 - Vervaardiging van bereiden soepen of bouillons Sinds 1 januari 2013
Hoofdactiviteit: 46.389 - Groothandel in andere voedingsmiddelen, n.e.g. Sinds 1 januari 2013
Hoofdactiviteit: 47.29903 - Overige kleinhandel in voedings- en genotmiddelen in gespecialiseerde winkels, n.e.g. Sinds 1 januari 2013
Hoofdactiviteit: 56.21001 - Klaarmaken, thuisbezorgen en eventueel serveren van maaltijden en bereide schotels Sinds 1 januari 2013

8 ALGEMENE INFO: ALLERGENEN

8.1 Wat zijn allergenen?

Een allergeen is een voedingsbestanddeel dat een allergische reactie of intolerantie kan veroorzaken bij sommige mensen.

Allergenen zijn bestanddelen die aanwezig kunnen zijn in een levensmiddel als ingrediënt via het recept of door kruisbesmetting1 met andere producten.

De afweerreacties zijn vb. gezwollen en tintelende lippen en mond, duizeligheid, braken, diarree, ademhalingsproblemen, jeuk, huiduitslag en anafylactische shock al dan niet met een dodelijke afloop.

8.2 Er zijn 14 te vermelden allergenen

1. Glutenbevattende granen, namelijk tarwe
   (zoals spelt, rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan)
2. Schaaldieren
3. Eieren
4. Vis
5. Aardnoten
6. Soja
7. Melk (inclusief lactose)
8. Noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten
   Pistachenoten, macadamianoten.
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sezamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/L
13. Lupine
14. Weekdieren

8.3 Kruiscontaminatie / Kruisbesmetting

Kruisbesmetting of kruiscontaminatie is het besmetten van een product met ingrediënten die er niet in horen maar die in eenzelfde fabriek verwerkt worden.



9 STATEMENT VRIJ VAN VARKENSVLEES, BEPAALD DOOR LABORATORIUM

Flandria Foods nv/sa
Karreweg 22
9870 Zulte
Belgium
T 32 (0)9 388 91 81
F 32 (0)9 388 93 39
M info@flandriafoods.be
W www.flandriafoods.be

FLANDRIA FOODS NV SA

Statement

Zulte, 11/08/2026

Flandria Foods / Flandor Flavours International, Karreweg 22, 9870 Zulte, België

bevestigt hierbij dat volgende producten:

- Groentenbouillon (ref. 11020015P)
- Kippenbouillon (ref. 11020028A)
- Vleesbouillon helder (ref. 11020035A)

geen varkensvlees bevatten.

Djura Vercaemst

QA

Information in this statement is believed to be accurate and is given in good faith and to the best of our knowledge.

10 HALAL-CERTIFICAAT

HALAL EXPERTISE
EUROPEAN RESEARCH CENTRE FOR HALAL INDUSTRY
Registration Number: 0840.602.196

HALAL CERTIFICATE
شهادة الحلال

Certificate n°: NELV250430
Brussels
April 30th, 2025

Company concerned:

New ELV BV
Lichtaartsesteenweg 47
B-2275 Poederlee - Belgium

FASFC Approval (AFSCA agrément, FAVV erkenning): B196

To Whom It May Concern:

This is to certify that the following products, marketed and manufactured by **New ELV BV**, located at Lichtaartsesteenweg 47, 2275 Poederlee, Belgium, have been reviewed and approved by HALAL EXPERTISE.
Based on the documentation provided and the evaluation of the manufacturing process, it is confirmed that these products do not contain any Forbidden (Haram - حرام) or Questionable (Mashbooh - مشبوه) ingredients. Therefore, they are considered Lawful (Halal - حلال) and suitable for Muslim consumption.

Product/Service Category:
C - Food Manufacturing / CI - Processing of perishable animal products

Products concerned: New ELV / Private Label

N°	Product Name
01	Halal chicken soup balls
02	Halal chicken meat balls
03	Halal chicken crumb
04	Halal beef crumb
05	Halal chicken-beef meat balls
06	Halal chicken-beef crumb

N°	Product Name
07	Halal beef burger
08	Halal chicken burger
09	Halal chicken/beef burger
10	Halal chicken meat sticks
11	Halal beef meat sticks
12	Halal chicken/beef meat sticks

The above products are complying with the Halal requirements in accordance with the Islamic Law. This certification is valid until April 30th, 2026 and is subject to renewal at that time.

Scan to verify

Abdelmajid GUETRANI
Halal Administrator

Decision Committee Representative

IHEC - HALAL EXPERTISE asbl
Avenue Louise 367 - 1050 Brussels - Belgium www.halalexpertise.com
Registration BE 0840 602 196 - Bank BE42 0688 9399 3554 - RPM Brussels

11 DECLARATION OF THE COMPANY BEGRO ABOUT ORIGIN OF PRODUCTS

TO WHOM IT MAY CONCERN

Friday, August 21, 2026

DECLARATION COUNTRY OF ORIGIN.

We would like to confirm that the country of origin of the following products of Ardo NV is currently Belgium. This can change in the future.

Article code	Product
10001940	ARDO FENNEL 10x10x10 4x2,5kg
10002031	ARDO CELERY GR SLI 10mm 4x2,5kg
10001956	ARDO KOHLRABI STR 8x8x50 4x2,5kg

Isabelle Bruneel
QA Manager.

Ardo NV. Wezestraat 61 B-8850 Ardooie

12 STATEMENT VRIJ VARKENSVLEES BALLETJES, BEPAALD DOOR LABORATORIUM

PRODUCT SPECIFICATIES

SOEPBALLETJES gevogelte

Ingredienten
Gevogelte - water-TARWE-zout-ui-specerijen-aroma
(met LACTOSE)-gist-gemod zetmeel-plant olie-stabi e451

Bewaring	diepgevroren	-18	
Houdbaarheid	30 dagen produktiedata		
Verpakking	pl zak	lasnaad	
Gewicht	0,5 - 1 kg -10 kg		
Oververpakking	kart doos	12 x 500 - 10 x 1 - 10 kg los	
Etikettering	Productspecificatie - bewaring - prod datum lot nr - houdbaarheidsdatum - B nr		
Levering	Eigen transport		

Autocontrole			
	Frigo		
	Diepvries	temp	auto
	Transport	temp	auto
	Ontvangst goederen	temp	auto
	Tracering	temp	registratie
	HACCP	eigen bedrijf	
		eigen bedrijf	

Voedingswaarden			
Kcal	100 gr	237	
Eiwit		13,2	
Koolhydr		7,7	
vetten		17,1	
verzadigde		4,4	
suikers		0,4	
vezels		0,7	
zout		2	natrium 0,8

allergenen

Tarwe - Lactose

microbio	doelstelling	tolerantie
aeroob kiemgetal	10 000	100 000
entreobacteriaceae	100	1000
Escherichia coli	<10	100
Staphylococcus aureus	100	1,000
Sulfietreduc anaeroben 37 C	100	1000

13 ALLERGENEN

13.1 Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: maïszetmeel

Dit product is een maïsmeelzetmeel. Het heeft een neutrale geur en smaak.

We gebruiken dit uitsluitend als binding, al dan niet in combinatie met andere bindmiddelen. In dit product zijn geen allergenen aanwezig.

13.2 Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: rijstcreme

Rijstkreem is een bindmiddel gemaakt op basis van witte en gemalen en gezeefde rijst. Dit wordt steeds in combinatie met een ander bindmiddel gebruikt.

In dit product zijn geen allergenen aanwezig.

13.3 Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: aardappelzetmeel

Aardappelmeel is zetmeel gewonnen uit aardappels. In de cellen van aardappels komen zetmeelkorrels voor. Om het zetmeel te winnen worden de aardappelen vermalen, waarbij de zetmeelkorrels uit de kapotgemaakte cellen vrijkomen. Het zetmeel wordt vervolgens gescheiden en gedroogd tot poeder.

In dit product zijn geen allergenen aanwezig.

13.4 Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: Basiskruiden Flandria Foods

Flandria foods is een bedrijf gelegen in Zulte Waregem. Zij creëren kruiden naar smaak en wens. Voor sommige soepen hebben we kruiden laten ontwikkelen. Dit is een uniek receptuur dat wij elk jaar bijsturen. Dit wordt ook uitsluitend voor ons bedrijf ontwikkeld. Ook onze bouillons zijn afkomstig uit dit bedrijf. De allergenen die hier in aanwezig zijn, zijn per soort soep opgesomd.

13.5 Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: kippenbouillon – rundsbouillon – groentebouillon

In deze bouillons zijn geen gluten aanwezig.

Wel bevatten ze het bestanddeel Glutamaat E620 – E625. (glutamaat versterkt)

13 ALLERGENEN

13.6 Bijkomende informatie gevogelte soepballetjes

Ingrediënten:
- Gevogelte
- Water
- Tarwe
- Zout
- Ui
- Specerijen
- Aroma (met lactose)
- Gist
- Gemod. Zetmeel
- Plantaardige oliën
- Stabi E451

13.7 Bijkomende informatie i.v.m. het ingrediënt: boerensoepgroenten

Dit is een groentemengeling samengesteld door BEGRO (merk BEGRO).
- Prei
- Wortel
- Knolselder
- Soepselder
- Ajuin
- Bloemkool
- Rapen
- Groene boontjes
- Peterselie

14 ONS ASSORTIMENT

1. ASPERGESOEP
2. BLOEMKOOLSOEP
3. CHAMPIGNONSOEP
4. ERWTENSOEP MET OF ZONDER SPEKJES
5. GEMIXTE GROENTESOEP MET BALLETJES
6. GOULASHSOEP
7. GROENTEBONENSOEP
8. GROENTEBOUILLONSOEP
9. HELDERE AJUINSOEP
10. KERVELSOEP MET ABC LETTERTJES, BALLETJES OF ERWTJES
11. KIPPENBOUILLONSOEP MET BALLETJES
12. KIPPENCREMÉSOEP MET BALLETJES
13. LENTESOEP MET BALLETJES
14. MINESTRONESOEP
15. PREISOEP
16. TOMATENBASILICUMSOEP MET LETTERTJES
17. TOMATENBONENSOEP
18. TOMATENBOUILLONSOEP MET VERMICELLI EN BALLETJES
19. TOMATENBRUNOISESOEP (TOMATENSOEP MET FIJNE GROENTJES)
20. TOMATENGROENTESOEP
21. TOMATEN-POMPOENSOEP
22. TOMATENSOEP MET BALLETJES
23. TUINERWTENSOEP
24. VLEESBOUILLONSOEP
25. WORTELSOEP

15 INFO ALLERGENEN

INGREDIËNTEN	AANWEZIGE ALLERGENEN (wettelijk)	AANVULLENDE ALLERGENEN

15.1 Aspergesoep

Basiskruiden (Flandria Foods) Aspergestukken Maïszetmeel Zout Monosodium Water	Gluten : tarwe Soja Melk (lactose) Selderij	Glutamaat (E620 – E 625) Maïs Lactose

Energie 100 kJ = 24 kcal					
Vetten	0,7	Koolhydraten	4,5	Eiwitten	0,4
waarvan verzadigde vetzuren	0,4	waarvan suikers	0,8	Zout	1,07

15.2 Bloemkoolsoep

Bloemkoolroosjes Basiskruiden (Flandria Foods) Kippenbouillon Zout Peterselie Water	Gluten tarwe Eieren Soja Melk (lactose) Selderij	Lactose Glutamaat (E620 – E 625) Maïs Kippen en rundsvlees

Energie 131 kJ = 30 kcal					
Vetten	0,9	Koolhydraten	4,8	Eiwitten	0,9
waarvan verzadigde vetzuren	0,3	waarvan suikers	1,2	Zout	0,84

15.3 Champignonsoep

Champignon schijfjes Basiskruiden (Flandria Foods) Kippenbouillon Aardappelvlokken Peterselie Water	Gluten : tarwe Soja Melk (lactose)	Lactose Glutamaat (E620 – E625) Maïs Kippen en rundsvlees

Energie 96 kJ = 23 kcal					
Vetten	0,5	Koolhydraten	4,2	Eiwitten	0,4
waarvan verzadigde vetzuren	0,2	waarvan suikers	0,8	Zout	0,93

15.4 Erwtensoep (met of zonder spek)

Spliterwten Gebruineerde ajuin Prei Selder Aardappelvlokken Zout Water	Selderij Sesam Lupine – Peulvruchten	Glutamaat (E620 – E625) Maïs

Energie 178 kJ = 43 kcal					
Vetten	0,2	Koolhydraten	6,5	Eiwitten	2,5
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1	Zout	0,60

Opgelet: Bij erwtensoep kunnen er spekblokjes toegevoegd worden.

15 INFO ALLERGENEN

INGREDIËNTEN	AANWEZIGE ALLERGENEN (wettelijk)	AANVULLENDE ALLERGENEN

15.5 Gemixte groentesoep met balletjes (of ABC lettertjes)

Boerensoepgroenten Prei Groentebouillon Aardappelzetmeel Rijstcreme Maïszetmeel Zout Water	Soja Selderij ** Gluten : tarwe	Glutamaat (E620 – E625) ** Kippenvlees Maïs

Energie 77 kJ = 18 kcal					
Vetten	0,6	Koolhydraten	2,5	Eiwitten	0,7
waarvan verzadigde vetzuren	0,2	waarvan suikers	0,7	Zout	1,10

15.6 Goulashsoep

Boerensoepgroenten Paprika mix rood en groen Vleesbouillon Water Basiskruiden (Flandria Foods) Maïszetmeel	Soja Selderij Gluten : tarwe Mosterd	Glutamaat (E620 – E625) Maïs Wortel Kippen en rundsvlees

Energie 100 kJ = 24 kcal					
Vetten	0,3	Koolhydraten	4,4	Eiwitten	0,7
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1,4	Zout	1,16

15.7 Groentebonensoep

Gedroogde bonen Gebruineerde ajuin Prei Selder Zout Kippenbouillon Maïszetmeel Water	Soja Melk (lactose) Selderij Eieren	Lactose Glutamaat (E620 – E625) Kippen en rundsvlees Maïs

Energie 124 kJ = 30 kcal					
Vetten	0,4	Koolhydraten	4,5	Eiwitten	1,5
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	0,8	Zout	0,85

** ABC lettertjes ** Kippenballetjes

15 INFO ALLERGENEN

INGREDIËNTEN	AANWEZIGE ALLERGENEN (wettelijk)	AANVULLENDE ALLERGENEN

15.8 Groentebouillonsoep

Prei Selder Gedroogde juliennegroenten Boerensoepgroenten Groentebouillon Zout Vermicelli Water	Soja Selderij Gluten : tarwe	Glutamaat (E620 – E625) Maïs Wortel

Energie 57 kJ = 13 kcal					
Vetten	0,1	Koolhydraten	2,5	Eiwitten	0,5
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	0,7	Zout	1,02

15.9 Heldere Ajuinsoep

Ajuinschijven Vleesbouillon Maïszetmeel Water Basiskruiden (Flandria Foods)	Soja Selderij	Glutamaat (E620 – E625) Koriander Maïs Rundsvlees

Energie 81 kJ = 19 kcal					
Vetten	0,2	Koolhydraten	3,7	Eiwitten	0,4
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1,2	Zout	1,18

15.10 Kervelsoep met balletjes

Prei
Selder
Gedroogde juliennegroenten
Boerensoepgroenten
Kervel
Vleesbouillon
Maïszetmeel
Rijstcreme
Aardappelzetmeel
Water
Zout
	Soja
	Selderij
	Gluten : tarwe
	// Eieren
	// Melk (lactose)
		Glutamaat (E620 – E625)
		Kippen en rundsvlees
		Maïs

Energie 95 kJ = 23 kcal					
Vetten	0,8	Koolhydraten	2,9	Eiwitten	0,8
waarvan verzadigde vetzuren	0,3	waarvan suikers	0,8	Zout	1,01

** Deze soep kan ook zonder balletjes bereidt worden.
// Kervelsoep met ABC lettertjes
++ Kervelsoep met erwtjes

** Kippenballetjes // ABC lettertjes ++ Tuinerwtjes

15 INFO ALLERGENEN

INGREDIËNTEN	AANWEZIGE ALLERGENEN (wettelijk)	AANVULLENDE ALLERGENEN

15.11 Kippenbouillonsoep met balletjes

Prei Selder Gedroogde juliennegroenten Boerensoepgroenten Kippenbouillon Vermicelli Water Zout	Eieren Soja Melk (Lactose) Selderij Gluten : tarwe	Lactose Glutamaat (E620 – E620) Kippen en rundsvlees Maïsvlees

Energie 88 kJ = 21 kcal					
Vetten	0,8	Koolhydraten	2,5	Eiwitten	0,9
waarvan verzadigde vetzuren	0,3	waarvan suikers	0,7	Zout	0,95

15.12 Kippencremesoep met balletjes

Basiskruiden (Flandria Foods) Kippenbouillon Wortelblokjes Maïszetmeel Water	Gluten : tarwe Eieren Soja Melk (Lactose) Selderij	Lactose Glutamaat (E620 – E625) Kippen en rundsvlees Maïs Wortel

Energie 133 kJ = 32 kcal					
Vetten	0,7	Koolhydraten	5,1	Eiwitten	1,1
waarvan verzadigde vetzuren	0,2	waarvan suikers	1,3	Zout	0,90

15.13 Lentesoep met balletjes

Prei Selder Gedroogde juliennegroenten Boerensoepgroenten Kippenbouillon Zout Water Tuinerwtjes	Eieren Soja Melk (lactose) Selderij Gluten : tarwe	Lactose Glutamaat Kippen en rundsvlees Maïs Wortel

Energie 75 kJ = 18 kcal					
Vetten	0,8	Koolhydraten	1,7	Eiwitten	0,8
waarvan verzadigde vetzuren	0,3	waarvan suikers	0,9	Zout	0,97

** Kippenballetjes

15 INFO ALLERGENEN

INGREDIËNTEN	AANWEZIGE ALLERGENEN (wettelijk)	AANVULLENDE ALLERGENEN

15.14 Minestronesoep

Boerensoepgroenten Prei Vleesbouillon Tomatenpuree Basiskruiden (Flandria Foods) Maïszetmeel Water	Gluten : tarwe Soja Selderij Mosterd Zwaveldioxide en Sulfiet (E220 – E228) >10 ppm Lupine	Glutamaat (E620 – E625) Koriander Maïs Wortel Rundsvlees

Energie 100 kJ = 24 kcal					
Vetten	0,3	Koolhydraten	4,4	Eiwitten	0,7
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1,4	Zout	1,16

15.15 Preisoep

Prei Boerensoepgroenten Vleesbouillon Vermicelli Maïszetmeel Aardappelzetmeel Rijstcreme Zout Water	Gluten : tarwe Soja Melk (lactose) Selderij	Glutamaat (E620 – E625) Maïs Tarwe Runsdvlees

Energie 67 kJ = 16 kcal					
Vetten	0,2	Koolhydraten	2,8	Eiwitten	0,4
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1,4	Zout	0,92

15.16 Tomatenbasilicumsoep met ABC lettertjes

Prei Selder Gedroogde juliennegroenten Vleesbouillon Tomatenpuree Maïszetmeel Rijstcreme Aardappelzetmeel Zout Aromus Water Basilicum ABC lettertjes	Gluten : tarwe Soja Selderij Zwaveldioxide en Sulfiet (E220 – E228) >10 ppm Lupine	Glutmaat (E620 – E625) Kippen en rundsvlees Maïs

Energie 84 kJ = 20 kcal					
Vetten	0,8	Koolhydraten	2,3	Eiwitten	0,8
waarvan verzadigde vetzuren	0,3	waarvan suikers	0,9	Zout	1,03

15 INFO ALLERGENEN

INGREDIËNTEN	AANWEZIGE ALLERGENEN (wettelijk)	AANVULLENDE ALLERGENEN

15.17 Tomatenbonensoep

Gedroogde bonen Prei Selder Ajuinschijven Tomatenpuree Vleesbouillon Kippenbouillon Zout Maïszetmeel Water	Soja Selderij Zwaveldioxide en Sulfiet (E220 – E228) >10 ppm Lupine	Glutamaat (E620 – E625) Kippen en rundsvlees Maïs

Energie 127 kJ = 31 kcal					
Vetten	0,4	Koolhydraten	4,6	Eiwitten	1,4
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1,3	Zout	0,94

15.18 Tomatenvermicellisoep met balletjes

Prei Selder Gedroogde juliennegroenten Boerensoepgroenten Vleesbouillon Tomatenpuree Maïszetmeel Vermicelli Zout Water Aromus Kippenballetjes	Gluten : tarwe Soja Selder Zwaveldioxide en Sulfiet (E220 – E228) >10 ppm Lupine	Glutamaat Kippen en rundsvlees Maïs

Energie 88 kJ = 21 kcal					
Vetten	0,3	Koolhydraten	3,7	Eiwitten	0,7
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1,1	Zout	0,95

15.19 Tomatensoep met fijne stukjes (Tomatenbrunoisesoep)

Prei Selder Gedroogde juliennegroenten Vleesbouillon Tomatenpuree Maïszetmeel Rijstcreme Aardappelzetmeel Zout Aromus Brunoisegroenten Water	Soja Selderij Zwaveldioxide en Sulfiet (E220 – E228) >10 ppm Lupine	Glutamaat (E620 – E625) Kippen en rundsvlees Maïs

Energie 59 kJ = 14 kcal					
Vetten	0,3	Koolhydraten	2,3	Eiwitten	0,5
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1,1	Zout	0,95

15 INFO ALLERGENEN

INGREDIËNTEN	AANWEZIGE ALLERGENEN (wettelijk)	AANVULLENDE ALLERGENEN

15.20 Tomatengroentesoep

Prei Selder Gedroogde juliennegroenten Boerensoepgroenten Vleesbouillon Tomatenpuree Zout Vermicelli Maïszetmeel Aromus Water	Gluten : tarwe Soja Selderij Zwaveldioxide en Sulfiet (E220 – E228) >10 ppm Lupine	Glutamaat (E620 – E625) Kippen en rundsvlees Maïs

Energie 59kJ = 14 kcal					
Vetten	0,3	Koolhydraten	2,3	Eiwitten	0,5
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1,1	Zout	0,95

15.21 Tomaten - pompoensoep

Pompoenblokjes Ajuinschijven Kippenbouillon Maïszetmeel Kruidenbasis (Flandria Foods) Water Peterselie	Gluten : tarwe Eieren Soja Melk (lactose) Selderij	Lactose Glutamaat (E620 – E625) Kippen en rundsvlees Maïs

Energie 106 kJ = 25 kcal					
Vetten	0,5	Koolhydraten	4,4	Eiwitten	0,6
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1,9	Zout	1,08

15.22 Tomatensoep met balletjes

Prei Selder Gedroogde juliennegroenten Vleesbouillon Tomatenpuree Maiszetmeel Rijstcreme Aardappelzetmeel Zout Aromus Water Kippenballetjes	Soja Selderij Zwaveldioxide en Sulfiet (E220 – E228) >10 ppm Lupine Gluten : tarwe	Glutamaat (E620 – E625) Kippen en rundsvlees Maïs

Energie 84 kJ = 20 kcal					
Vetten	0,8	Koolhydraten	2,3	Eiwitten	0,8
waarvan verzadigde vetzuren	0,3	waarvan suikers	0,9	Zout	1,03

15 INFO ALLERGENEN

INGREDIËNTEN	AANWEZIGE ALLERGENEN (wettelijk)	AANVULLENDE ALLERGENEN

15.23 Tuinerwtensoep

Prei Selder Erwtjes Kippenbouillon Maïszetmeel Rijstcreme Aardappelzetmeel Zout Monosodium	Soja	Glutamaat (E620 – E625) Maïs Kippenvlees

Energie 178 kJ = 43 kcal					
Vetten	0,2	Koolhydraten	6,5	Eiwitten	2,5
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1	Zout	0,60

15.24 Vleesbouillonsoep

Prei Selder Gedroogde juliennegroenten Juliennegroenten Vleesbouillon Vermicelli Rundsvlees Zout	Soja Gluten : tarwe	Glutamaat (E620 – E625) Maïs Rundsvlees

Energie 82 kJ = 20 kcal					
Vetten	1	Koolhydraten	1,6	Eiwitten	1
waarvan verzadigde vetzuren	0,4	waarvan suikers	0,6	Zout	0,93

15.25 Wortelsoep

Boerensoepgroenten Wortelblokjes Ajuinschijven Vleesbouillon Maïszetmeel Rijstcreme Aardappelzetmeel Zout Water	Soja	Glutamaat (E620 – E625) Maïs Kippen en rundsvlees Wortel

Energie 53 kJ = 13 kcal					
Vetten	0,2	Koolhydraten	2,1	Eiwitten	0,3
waarvan verzadigde vetzuren	0,1	waarvan suikers	1,1	Zout	0,93

ALLERGENENTABEL

LOOISE DE SOEPCENTRALE

ALLERGENEN

GELDIG T.E.M. MEI 2026

	Gluten	Schaaldieren	Eieren	Vis	Noten	Soja	Melk (lactose)	Selderij	Mosterd	Sesam	Zwaveldioxide en sulfieten	Lupine	Weekdieren
Aspergesoep	1					■	■	■					
Bloemkoolsoep	1		■			■	■	■					
Champignonsoep	1					■	■					■	
Erwtensoep								■		■			
Erwtensoep met spekjes													
Gemixte groentesoep met balletjes	1					■		■					
Goulashsoep	1					■		■	■				
Groentebonensoep			■			■	■	■					
Groentebouillonsoep	1					■		■					
Heldere ajuinsoep						■		■					
Kervelsoep met lettertjes	1		■			■	■	■					
Kervelsoep met balletjes	1					■		■					
Kervelsoep met erwtjes	1					■		■					
Kippenbouillonsoep met balletjes	1		■			■	■	■					
Kippencrèmesoep met balletjes	1		■			■	■	■					
Lentesoep met balletjes	1		■			■	■	■					
Minestronesoep	1					■		■	■		■	■	
Preisoep	1					■		■					
Tomatenbasilicumsoep met lettertjes	1					■	■	■			■	■	
Tomatenbonensoep						■		■			■	■	
Tomatenvermicellesoep met balletjes	1					■		■			■	■	
Tomatensoep met fijne stukjes						■		■			■	■	
Tomatengroentesoep	1					■		■			■	■	
Tomaten-pompoensoep	1		■			■	■	■					
Tomatensoep met balletjes	1					■					■	■	
Tuinerwtensoep						■							
Vleesbouillonsoep	1					■							
Wortelsoep						■							
Courgettesoep	1		■			■	■	■			■	■	

EXTRA MEDEDELING

Glutenbevattende granen:
1. Tarwe
2. Spelt
3. Khorasantar
4. Rogge
5. Gerst
6. Haver

DE SOEPCENTRALE

www.delooisesoepcentrale.be

Geldigheid van deze infobrochure loopt tot 01/10/2027.