

## 03+000MENU SCHOLEN APRIL 2019

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
MA/ 01	Tomatensoep	Lasagna	1.3.6.7.9.10
DI/ 02	Champignonsoep	Vleesbrood met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
WO/ 03			
DO/ 04	Blanke uiensoep	Kalkoenlapje met appelmoes en gebakken aardappelen	1.6.7.9.10
VR/ 05	Groentenbouillon	Fishtick met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.6.7.9.10
ZA/ 06			
ZO/ 07			
MA/ 08			
DI/ 09			
WO/ 10			
DO/ 11			
VR/ 12			
ZA/ 13			
ZO/ 14			
MA/ 15			
DI/ 16			
WO/ 17			
DO/ 18			
VR/ 19			
ZA/ 20			
ZO/ 21			
MA/ 22			
DI/ 23	Aspergesoep	Spaghetti bolognaise	1.3.7.9
WO/ 24			
DO/ 25	Tomatensoep	Hamburger met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
VR/ 26	Velouté van champignons	Gegratineerd kabeljauwfilet met broccolipuree	1.4.7.9.10
ZA/ 27			
ZO/ 28			
MA/ 29	Waterkerssoep	Gordon bleu met spinazie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.10.14
DI/ 30	Wortelsoep	Chipolata met puree van prei	1.6.7.9.3.10

**ALLERGENEN:** Zwart: is aanwezig Rood: kan sporen bevatten  
 Allergenen: ① Glutén ② Schaaldieren ③ Eieren ④ Vis ⑤ Aardnoten ⑥ Soja ⑦ Melk ⑧ Noten  
 ⑨ Selderij ⑩ Mosterd ⑪ Sesamzaad ⑫ Zwaveldioxide en sulfieten ⑬ Lupine ⑭ Weekdieren