

MENU SCHOLEN JUNI 2019

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
ZA / 01			
ZO / 02			
MA / 03	Kippevelouté	Kalkoenschnitzel met worteltjes en erwten en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
DI / 04	Minestrone-soep	Kaasvink met spinazie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
WO / 05			
DO / 06		SPORTDAG	
VR / 07	Courgettesoep	Koolvisfilet "mousselinesaus" broccoli en krielaardappelen	1.4.7.9.10
ZA / 08			
ZO / 09			
MA / 10			
DI / 11	Soepje van waterkers	Kippenfilet met kerreisaus ananas en rijst	1.7.9.6
WO / 12			
DO / 13	Erwtensoepp	Chipolatta vleessaas en preipuree	1.6.7.9.3
VR / 14	Tomatensoep	Waterzooi van vis met gepersilleerde aardappelen	1.4.7.9
ZA / 15			
ZO / 16			
MA / 17	Wortelsoep	Macaroni met ham en kaassaas	1.3.7.9.10
DI / 18	Aspergesoep	Hamburger met boontjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
WO / 19			
DO / 20	Kervelsoepje	Kalkoenlapje met bloemkool en gekookte aardappelen	1.6.7.9
VR / 21	Velouté van bloemkool	fishsicks met tartaarsaus en puree van pastinaak	1.3.4.6.7.9.10
ZA / 22			
ZO / 23			
MA / 24	Blanke uiensoep	Cordon bleu met jonge wortelen en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10.14
DI / 25	Groentenbouillon	Gehaktballetjes in tomatensaus champignons en pasta	1.7.9.3
WO / 26			
DO / 27	Tomatensoep	Kip met appelmoes en gebakken aardappelen	1.6.7.9
VR / 28	Aspergesoep	Lasagne van vis	1.3.4.7.9
ZA / 29			
ZO / 30			

ALLERGENEN: **Zwart:** is aanwezig **Rood:** kan sporen bevatten

① Gluten 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