

MENU SCHOLEN OKTOBER 2019

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
MA 30	Minestrone	Penne carbonara	1.3.7.9
DI 01	Witloofsoep	Blinde vink met snijboontjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
WO 02			
DO 03	Tomatensoep	Kalkoenlapje met erwten en wortelen en gekookte aardappelen	1.6.7.9
VR 04	Broccolisoepp	Gebakken koolvis met preipuree	1.4.7.9.10
ZA 05			
ZO 06			
MA 07	Champignonsoep	Brochette met kerriesaus ananas en rijst	1.7.9
DI 08	Tomatensoep	Braadworst met spinazie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.10
WO 09			
DO 10	Erwtensoepp	Pensen met appelmoes en gekookte aardappelen	1.6.7.9
VR 11	Groentebouillon	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9.10
ZA 12			
ZO 13			
MA 14	Bloemkoolsoep	Kalkoenschnitzel met andijvie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
DI 15	Gevogeltesoepp	Vleesbrood met preipuree	1.6.7.9.3
WO 16			
DO 17	Waterkerssoep	Spaghetti bolognaise	1.7.9.3
VR 18	Groentesoepp	Visgratin "ostendaise" met duchesse aardappelen	1.4.7.9.2.14
ZA 19			
ZO 20			
MA 21	Tomatensoep	Hamburger met bloemkoolroosjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
DI 22	Cressonsoep	Kippelapje met erwtjes en wortelen en gekookte aardappelen	1.6.7.9
WO 23			
DO 24	Wortelsoep	Stoofvlees met patatjes	1.6.7.9.10
VR 25	Witloofsoep	Schartongrolletjes "dugleré" en gepersilleerde aardappelen	1.4.7.9
ZA 26			
ZO 27			
MA 28			
DI 29			
WO 30			
DO 31			

ALLERGENEN: Zwart: is aanwezig Rood: kan sporen bevatten

Allergenen: 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

MENU SCHOLEN OKTOBER 2019

MENU SCHOLEN OKTOBER 2019

I