

## MENU SCHOLEN NOVEMBER 2019

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
Ma 04.11	Pompoensoep	Schnitzel met boontjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.10.3
Di 05.11	Waterkerssoep	Balletjes in tomatensaus en pureeaardappelen	1.7.9.3.10
Do 07.11	Tomatensoep	Kalkoenlapje met appelmoes en gebakken aardappelen	1.9.3.6.7
Vr 08.11	Bloemkoolsoep	Lasagne van vis met bladspinazie	1.4.7.9.2.3.6.11
<b>Ma 11.11</b>			
Di 12.11	Gevogeltesoep	Kippelapje met currysaus ananas en rijst	1.6.7.9.3.10
Do 14.11	Groentenbouillon	Boomstammetje met spinazie en gekookte aardappelen	1.3.7.9
Vr 15.11	Tomatensoep	Filet meunière met hollandaise saus en knolselderpuree	1.3.4.7.9.10
Ma 18.11	Parmentiersoep	Spaghetti Bolognaise	1.3.7.9
Di 19.11	Kervelsoep	Vol au vent met puree	1.6.7.9.3.10.12
Do 21.11	Tomatensoep	Pensen met rode kool en gekookte aardappelen	1.7.9.3
Vr 22.11	Seldersoep	Waterzooi van vis met julienne van groenten en gestoomde aardappelen	1.4.7.9.10
Ma 25.11	Courgettesoep	Cordon bleu met wortelen en erwten en gekookte aardappelen	1.7.9.3.6
Di 26.11	Tomatensoep	Hamburger met prei in roomsaus en gekookte aardappelen	1.7.9.3.6.10
Do 28.11	Waterkerssoep	Kalkoengebraad met broccoli en gepersilleerde aardappelen	1.6.7.9.3.10
Vr 29.11	Groentenbouillon	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9.10

**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 NOVEMBER 2019

I