

## MENU SCHOLEN MAART 2020

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
ZO 01			
MA 02	Groentenbouillon	Balletjes in tomatensaus met puree aardappelen	1.7.9.3.10
DI 03	Kervelsoep	Kalkoenlapje met appelmoes en gebakken aardappelen	1.6.7.9
WO 04			
DO 05	Champignonsoep	Blinde vink met jonge worteltjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
VR 06	Minestrone-soep	Farfalle met zalm en kaassaus	1.3.4.7.9.10
ZA 07			
ZO 08			
MA 09	Wortelsoep	Kip curry, ananas en gebakken rijst	1.7.9
DI 10	Gevogeltesoep	Worst met savooipuree en spekblokjes	1.6.7.9.3.10
WO 11			
DO 12	Tomatensoep	Boomstammetje met boontjes en gestoomde aardappelen	1.6.7.9.3.10
VR 13	Velouté van prei	Fishsticks "tartaarsaus" en knolselderpuree	1.3.4.7.9.10
ZA 14			
ZO 15			
MA 16	Groentenbouillon	Lamsepigram met spinazie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
DI 17	Waterkerssoep	Macaroni met ham en kaassaus	1.3.7.9
WO 18			
DO 19	Tomatensoep	Kipfilet met wortel en erwtjes en gepersilleerde aardappelen	1.6.7.9
VR 20	Seldersoepje	Alaska koolvis met topping van tomaat en kaas groentepuree	1.4.7.9
ZA 21			
ZO 22			
MA 23	Tomatensoep	Hamburger met prei in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
DI 24	Courgettesoep	Cordon bleu met broccolipuree	1.3.6.7.9.10.14
WO 25			
DO 26	Komkommersoep	Witte pens met appelmoes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
VR 27	Minestrone-soep	Gebakken vis met een salade en gebakken aardappelen	1.3.4.7.9.10.12
ZA 28			
ZO 29			
MA 30	Wortelsoep	Schnitzel met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.10
DI 31	Tomatensoep	Kalkoengebraad met bloemkool in roomsaus en pureeaardappelen	1.3.6.7.9.12

**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