

MENU SCHOLEN OKTOBER 2021

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
VR 01	Broccolisoep	Gebakken koolvis met pastinaakpuree	1.4.7.9
ZA 02			
ZO 03			
MA 04	Champignonsoep	Brochette provencale en gebakken rijst	1.7.9
DI 05	Tomatensoep	Braadworst met spinazie en gestoomde aardappelen	1.6.7.9.3
WO 06			
DO 07	Erwtensoepe	Kipfilet met appelmoes en gebakken aardappelen	1.6.7.9
VR 08	Groentebouillon	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9
ZA 09			
ZO 10			
MA 11	Bloemkoolsoep	Kalkoenschnitzel met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
DI 12	Gevogeltesoep	Vleesbrood met preipuree	1.6.7.9.3.10
WO 13			
DO 14	Waterkerssoep	Spaghetti bolognaise gruyere kaas	1.6.7.9
VR 15	Groentesoep	visburger met salade en gebakken aardappelen	1.3.4.7.9.10
ZA 16			
ZO 17			
MA 18	Tomatensoep	Hamburger met broccoliroosjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9
DI 19	Cressonsoep	Kippelapje met jonge worteltjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9
WO 20			
DO 21	Wortelsoep	Stoofvlees met gepersilleerde aardappelen	1.6.7.9.10
VR 22	Witloofsoep	Vislasagne	1.3.4.7.9
ZA 23			
ZO 24			
MA 25	Komkommersoep	Slavink met puree van savooi	1.6.7.9.3
DI 26	Paprikasoep	Macaroni met ham en kaassaus	1.3.7.9
WO 27			
DO 28	Ajuinsoep	Cordon bleu met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen	1.3.5.6.7.9.10
VR 29	Tomatensoep	Koolvis met topping en preipuree	1.4.7.9.3
ZA 30			
ZO 31			

MENU SCHOLEN OKTOBER 2021

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