

## MENU SHOLEN OKTOBER 2022

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
ZA 01			
ZO 02			
MA 03	Champignonsoep	Kip "provencale" en gebakken rijst	1.7.9
DI 04	Tomatensoep	Braadworst met spinazie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.10
WO 05			
DO 06	Erwtensoepe	Pensen met appelmoes en gekookte aardappelen	1.6.7.9
VR 07	Groentebouillon	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9.10
ZA 08			
ZO 09			
MA 10	Bloemkoolsoep	Kalkoenschnitzel met andijvie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
DI 11	Gevogeltesoep	Vleesbrood met preipuree	1.6.7.9.3
WO 12			
DO 13	Waterkerssoep	Spaghetti bolognaise	1.7.9.3
VR 14	Groentesoep	Visgratin "ostendaise" met duchessee aardappelen	1.4.7.9.2.14
ZA 15			
ZO 16			
MA 17	Tomatensoep	Kalkoenootje met bloemkoolroosjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
DI 18	Cressonsoep	Hamburger met erwtjes en wortelen en gekookte aardappelen	1.6.7.9
WO 19			
DO 20	Wortelsoep	Stoofvlees met pastinaakpuree	1.6.7.9.10
VR 21	Witloofsoep	Heekfilet "dugleré" en gepersilleerde aardappelen	1.4.7.9
ZA 22			
ZO 23			
MA 24	Komkommersoep	Cordon bleu met spinaziepuree	1.6.7.9.3.10
DI 25	Paprikasoep	Macaroni met ham en kaassaus	1.6.7.9
WO 26			
DO 27	Ajuinsoep	Slavink met broccoli in bechamelsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9
VR 28	Tomatensoep	Gebakken koolvis met salade en gepersilleerde aardappelen	1.4.7.9.10
ZA 29			
ZO 30			
MA 31	Tomatensoep	Vol au vent met puree	1.7.9.3.12

## MENU SHOLEN OKTOBER 2022

**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