

MENU SCHOLEN NOVEMBER 2021

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
MA 01			
DI 02			
WO 03			
DO 04			
VR 05			
ZA 06			
ZO 07			
MA 08	Wortelsoep	Kip kerrie en basmati rijst	1.6.7.9
DI 09	Gevogeltesoep	Braadworst met savooipuree en spekjes	1.6.7.9
WO 10			
DO 11			
VR 12			
ZA 13			
ZO 14			
MA 15	Parmentiersoep	Spaghetti Bolognaise	1.3.7.9
DI 16	Kervelsoep	Vol au vent met pureeaardappelen	1.7.9.3
WO 17			
DO 18	Tomatensoep	Blinde vink met schorseneren en gepersilleerde aardappelen	1.6.7.9
VR 19	Seldersoep	Vis " Florentine" met gekookte aardappelen	1.4.7.9.3
ZA 20			
ZO 21			
MA 22	Courgettesoep	Cordon bleu met wortelen en erwten en gekookte aardappelen	1.7.9.3.6.14
DI 23	Tomatensoep	Hamburger met prei in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9
WO 24			
DO 25	Waterkerssoep	Brochette provencale met basmati rijst	1.7.9
VR 26	Groentenbouillon	Fishsticks met tartaarsaus, pastinaakpuree	1.3.4.7.9.10
ZA 27			
ZO 28			
MA 29	Pastinaaksoep	Vleesbroodje met snijbonen en gekookte aardappelen	..1.6.7.9.3
DI 30	Tomatensoep	Stoofvlees met wortelpuree	1.6.7.9.10

ALLERGENEN:

Zwart: is aanwezig

Rood: kan sporen bevatten

MENU SCHOLEN NOVEMBER 2021

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