

MENU SCHOLEN MEI 2022

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
1/mei			
2/mei	Velouté van champignons	Cordon bleu met boontjes en gestoomde aardappelen	1.3.6.7.9.14
3/mei	Broccolisoepp	Hachis parmentier met spinazie	1.3.6.7.9
4/mei			
5/mei	Seldersoep	Boomstammetje met wortelen en erwten en gestoomde aardappelen	1.3.6.7.9.10
6/mei	Groentenbouillon	Visburger met broccoli en gekookte aardappelen	1.4.7.9
7/mei			
8/mei			
9/mei	Waterkerssoepje	Kalkoenootje "Provencale" rijst	
10/mei	Paprikasoep	Hamburger met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9
11/mei			
12/mei	Tomatensoep	Braadworst met andijvie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9
13/mei	Wortelsoep	Pasta zalm, dille gegratneerd	1.3.4.7.9
14/mei			
15/mei			
16/mei	Kervelsoepje	Balletjes in tomatensaus en puree	1.3.7.9
17/mei	Minestrone soep	Kipfilet met snijboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.14
18/mei			
19/mei	Tomatensoep	Macaroni met ham kaassaus	1.3.7.9
20/mei	Erwtensoep	Fishsticks met wortelpuree	1.3.4.7.9
21/mei			
22/mei			
23/mei	komkommersoep	Schnitzel met witte kool in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.10
24/mei	Kippevelouté	Pensen met appelmoes en gekookte aardappelen	1.6.7.9
25/mei			
26/mei			
27/mei			
28/mei			
29/mei			
30/mei	Tomatensoep	Lasagne	1.6.7.9.3.10
31/mei	Kervelsoepje	Vleesbrood spinaziepuree	1.6.7.9.3

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