

MENU SCHOLEN OKTOBER 2017

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
Ma 02.10	Groentenbouillon	Cordon bleu met broccoli in roomsaus en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.14
Di 03.10	Tomatensoep	Blinde vink met snijboontjes en gekookte aardappelen	1.6.9.3
Wo 04.10			
Do 05.10	Witloofsoep	Macaroni met ham en kaassaus	1.3.7.9
Vr 06.10	Broccolisoepp	Gebakken vis met preipuree en witte wijnsaus	1.4.7.9.3.10
Za 07.10			
Zo 08.10			
Ma 09.10	Champignonsoep	Gyros met rijst	1.6.9.7.10
Di 10.10	Tomatensoep	Braadworst met spinazie en gekookte aardappelen	1.6.7.9
Wo 11.10			
Do 12.10	Erwtensoepp	Pensen met appelmoes en gekookte aardappelen	1.6.9.3
Vr 13.10	Groentebouillon	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9.10
Za 14.10			
Zo 15.10			
Ma 16.10	Bloemkoolsoep	Schnitzel met andijvie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
Di 17.10	Gevogeltesoepp	Vleesbrood met puree van prei	1.6.7.9.3
Wo 18.10			
Do 19.10	Waterkerssoep	Spaghetti bolognaise	1.9.3
Vr 20.10	Groentesoepp	Waterzooi van vis met gekookte aardappelen	1.4.7.9.2.10.14
Za 21.10			
Zo 22.10			
Ma 23.10	Tomatensoep	kippeschnitzel met bloemkoolroosjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
Di 24.10	Cressonsoep	Hamburger met erwtjes en worteltjes en gekookte aardappelen	1.6.9.3.10
Wo 25.10			
Do 26.10	Groentenbouillon	Goulash met rijst	1.6.9
Vr 27.10	Wortelsoep	Koolvisfilet "dugleré" en gestoomde krielaardappelen	1.4.7.9.3
Za 28.10			
Zo 29.10			
Ma 30.10	Komkommersoepp	Slavinken met worteltjes en erwten en gekookte aardappelen	1.6.9.10
Di 31.10	Paprikasoepp	Lasagne bolognaise	1.3.7.9

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

MENU SCHOLEN OKTOBER 2017

I