

MENU SCHOLEN FEBRUARI 2018

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
Do 01.02	Broccolisoepp	Kalkoen "Provençale" met rijst	1.3.6.7.9.10
Vr 02.02	Kervelsoep	Gebakken vis met tartaarsaus en wortelpuree	1.3.4.6.7.9.14
Ma 05.02	Tomatensoep	Slavink met spinaziepuree	1.3.6.7.9
Di 06.02	Preisoep	Pensen met rode kool en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
Wo 07.02			
Do 08.02	Groentenbouillon	Kippelapje met appelmoes en gebakken aardappelen	1.3.6.7.9.10
Vr 9.02	Champignonsoep	Schartong "Dugleré" met gestoomde aardappelen	1.3.4.6.7.9.14
Ma 12.02			
Di 13.02			
Wo 14.02			
Do 15.02			
Vr 16.02			
Ma 19.02	Witloofsoep	Cordon bleu met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
Di 20.02	Tomatensoep	Hutsepot	1.3.6.7.9
Wo 21.02			
Do 22.02	Groentenbouillon	Balletjes in tomatensaus met rijst	1.3.6.9
Vr 23.02	Blanke uiensoep	Gebakken koolvis "Dijonaise" met sla en gekookte aardappelen	1.3.4.7.9.10
Ma 26.02	Champignonsoep	Spaghetti Bolognaise	1.3.6.7.9
Di 27.02	Waterkerssoep	Slavink met bloemkool en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.10
Wo 28.02			

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