

MENU SCHOLEN MEI 2018

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
Ma 30.04			
Di 01.05			
Wo 02.05			
Do 03.05	Kervelsoep	Schnitzel met snijboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.9.7
Vr 04.05	Groentesoep	Gebakken vis met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9.10
Za 05.05			
Zo 06.05			
Ma 07.05	Tomatensoep	Kipfilet met spinazie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.10
Di 08.05	Seldersoep	Boomstammetje met wortelen en erwten en gepersileerde aardappelen	1.7.9.3.10
Wo 09.05			
Do 10.05			
Vr 11.05			
Za 12.05			
Zo 13.05			
Ma 14.05	Courgettesoep	Cordon bleu met broccolipuree (frietjes sla en tomaat NDL)	1.3.6.7.9.10.14
Di 15.05	Komkommersoepje	Pensen met appelmoes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
Wo 16.05			
Do 17.05	Tomatensoep	Hamburger met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
Vr 18.05	Kervelsoep	Pasta met zalm en kaassaus	1.3.4.7.9.10
Za 19.05			
Zo 20.05			
Ma 21.05			
Di 22.05	Tomatensoep	Kalkoenlapje met andijvie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9
Wo 23.05			
Do 24.05	Preisoepje	Kalfsblanket met pureeaardappelen	1.3.6.7.9
Vr 25.05	Waterkerssoepje	Gebakken vis met sla en gepersilleerde aardappelen	1.3.4.7.9
Za 26.05			
Zo 27.05			
Ma 28.05	Tomatensoep	Blinde vink met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.6.9.3
Di 29.05	Broccolisoepe	Gyros met rijst	1.6.9
Wo 30.05			
Do 31.05	Knolseldersoep	Kalkoenlapje met jonge wortelen en gekookte aardappelen	1.6.7.9.

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