

## MENU SCHOLEN OKTOBER 2018

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
Ma 01.10	Groentenbouillon	Cordon bleu met broccoli in roomsaus en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.14
Di 02.10	Tomatensoep	Blinde vink met snijboontjes en gekookte aardappelen	1.6.9.3
Wo 03.10			
Do 04.10	Witloofsoep	Macaroni met ham en kaassaus	1.3.7.9
Vr 05.10	Broccolisoepp	Gebakken koolvis met preipuree en witte wijnsaus	1.4.7.9.10
Za 06.10			
Zo 07.10			
Ma 08.10	Champignonsoep	Gyros met rijst	1.6.9.7.10
Di 09.10	Tomatensoep	Braadworst met spinazie en gekookte aardappelen	1.6.7.9
Wo 10.10	Blanke uiensoep		
Do 11.10	Erwtensoepp	Pensen met appelmoes en gekookte aardappelen	1.6.9.3
Vr 12.10	Groentebouillon	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9.10
Za 13.10			
Zo 14.10			
Ma 15.10	Bloemkoolsoep	Schnitzel met andijvie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
Di 16.10	Gevogeltesoepp	Vleesbrood met puree van prei	1.6.7.9.3
Wo 17.10			
Do 18.10	Waterkerssoep	Spaghetti bolognaise	1.9.3
Vr 19.10	Groentesoepp	Visgratin " ostendaise " met duchesse aardappelen	1.4.7.9.2.3.14
Za 20.10			
Zo 21.10			
Ma 22.10	Tomatensoep	Hamburger met bloemkoolroosjes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
Di 23.10	Cressonsoep	Kippeschnitzel met erwtjes en worteltjes en gekookte aardappelen	1.3.6.9.10
Wo 24.10			
Do 25.10	Groentenbouillon	Goulash met rijst	1.6.9
Vr 26.10	Wortelsoep	Schartongrolletjes op "dugleré" en gestoomde krielaardappelen	1.4.7.9.3
Za 27.10			
Zo 28.10			
Ma 29.10			
Di 30.10			
Wo 31.10			

**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 2018

I