

MENU SCHOLEN MEI 2019

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
WO/ 01			
DO/ 02	Soepje van spinazie	Boomstammetje met bloemkool en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
VR/ 03	Witloofsoep	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9.10
ZA/ 04			
ZO/ 05			
MA/ 06	Velouté van champignons	Vogelnestje met pasta en tomatensaus	1.3.6.7.9
DI/ 07	Broccolisoepp	Kippefilet met appelmoes en aardappelen	1.6.7.9
WO/ 08			
DO/ 09	Seldersoep	Slavink met wortelen en erwten en gepersileerde aardappelen	1.6.7.9.3.10
VR/ 10	Groentenbouillon	Visburger met broccoli en gekookte aardappelen	1.4.7.9.3
ZA/ 11			
ZO/ 12			
MA/ 13	Waterkerssoepje	Hamburger "Provençale" met rijst	1.6.7.9
DI/ 14	Paprikasoep	Cordon bleu met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.14
WO/ 15			
DO/ 16	Komkommersoepje	Vleesbrood met puree van pastinaak en peterselie	1.6.7.9.3.10
VR/ 17	Wortelsoep	Pasta met zalm, dille gegratineerd	1.3.4.7.9
ZA/ 18			
ZO/ 19			
MA/ 20	Minestrone-soep	Balletjes in tomatensaus en puree	1.3.7.9
DI/ 21	Velouté van asperges	Kalkoen met broccoli en gekookte aardappelen	1.6.7.9
WO/ 22			
DO/ 23	Tomatensoep	Macaroni met hesp en kaasaus	1.3.7.9
VR/ 24	Erwtensoep	Filet meunière met gestoofde wortelschijfjes en gekookte aardappelen	1.4.7.9
ZA/ 25			
ZO/ 26			
MA/ 27	Pompoensoep	Schnitzel met boontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.10
DI/ 28	Kippevelouté	Lasagne bolognaise	1.3.7.9
WO/ 29			
DO/ 30			
VR/ 31			

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