

MENU SCHOLEN SEPTEMBER 2019

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
ZO 01			
MA 02	Preisoep	Macaroni met ham en kaassaus	1.3.7.9
DI 03	Kervelsoep	Vol au vent met pureeaardappelen	1.6.7.9.3
WO 04			
DO 05	Seldersoepje	Kalkoengebraad met appelmoes en gepersilleerde aardappelen	1.6.7.9
VR 06	Rode paprikasoep	Gebakken vis met salade en gebakken aardappelen	1.3.4.6.7.9.10
ZA 07			
ZO 08			
MA 09	Tomatensoep	Cordon bleu met broccoli in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.14.
DI 10	Bloemkoolsoep	Balletjes in tomatensaus en pureeaardappelen	1.6.7.9.3
WO 11			
DO 12	Kervelsoep	Kalfsblanket met julienne groentjes en rijst	1.3.6.7.9
VR 13	Blanke uiensoep	Lasagne van vis	1.3.7.9.2.14
ZA 14			
ZO 15			
MA 16	Rode paprikasoep	Schnitzel met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
DI 17	Tomatensoep	Chipolata met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
WO 18			
DO 19	Champignonsoep	Gyros met rijst	1.6.9.10
VR 20	Broccolisoepe	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.4.7.9.10.3
ZA 21			
ZO 22			
MA 23	Kervelsoep	Kippenlapje "kerrie" en pasta	1.3.6.7.9
DI 24	Pompoensoep	Vleesbrood met spinazie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
WO 25			
DO 26	Tomatensoep	slavinken met preipuree	1.6.7.9
VR 27	Cressonsoep	Kabeljauw "provençale" met gestoomde krieltjes	1.4.7.9
ZA 28			
ZO 29			
MA 30			

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