

## MENU SCHOLEN JANUARI 2020

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
WO 01			
DO 02			
VR 03			
ZA 04			
ZO 05			
MA 06	Witloofsoep	Kalkoengebraad met broccoliroosjes in kaassaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9
DI 07	Waterkerssoep	Balletjes in tomatensaus met puree	1.7.9.3
WO 08			
DO 09	Seldersoep	Schnitzel met snijboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.10
VR 10	Tomatensoep	Koolvis in een krokant korstje met mousselinesaus en groentepuree	1.3.4.7.9
ZA 11			
ZO 12			
MA 13	Blanke uiensoep	Hamburger met spinazie in roomsaus en gestoomde aardappelen	1.6.7.9.3
DI 14	Gevogeltesoep	Kalkoenlapje met erwten en worteltjes, gekookte aardappelen	1.6.7.9.10
WO 15			
DO 16	Witloofsoep	Vol au vent met aardappelpuree	1.3.7.9
VR 17	Groentenbouillon	Waterzooi van vis met gestoomde aardappelen	1.4.7.9
ZA 18			
ZO 19			
MA 20	Preisoep	Cordon bleu met bloemkool en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.14
DI 21	Kervelsoep	Spaghetti bolognaise saus	1.3.7.9
WO 22			
DO 23	Aspergesoep	Kipfilet met appelmoes en gebakken aardappelen	1.6.7.9
VR 24	Parmentiersoep	Kabeljauw "florentine" met gekookte aardappelen	1.4.7.9
ZA 25			
ZO 26			
MA 27	Broccolisoepe	Vleesbrood met worteltjes en erwten en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
DI 28	Courgettesoep	Brochette met kerriesaus ananas en rijst	1.7.9
WO 29			
DO 30	Champignonsoep	Ardeens blinde vink met prinsesseboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
VR 31	Kervelsoep	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9.10

**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 JANUARI 2020

I