

MENU RESIDENTIE FEBRUARI 2020

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
ZA 01			
ZO 02			
MA 03	Tomatensoep	Blinde vink met spinaziepuree	1.6.7.9.3
DI 04	Preisoep	Witt pens met rode kool en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
WO 05			
DO 06	Waterkerssoep	Kippelapje met appelmoes en gebakken aardappelen	1.6.7.9
VR 07	Champignonsoep	Lasagne van vis	1.3.4.7.9.10
ZA 08			
ZO 09			
MA 10	Selderijsoepje	Gyros met rijst	1.6.7.9
DI 11	Groentenbouillon	Kalkoenlapje met witte kool in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9
WO 12			
DO 13	Broccolisoepe	Hamburger met erwtjes en wortelen en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
VR 14	Wortelsoep	Gegratineerd vispannetje	1.2.4.7.9.10.14
ZA 15			
ZO 16			
MA 17	Witloofsoep	Cordon bleu met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.23.6.7.9.14
DI 18	Tomatensoep	Varkensgebraad met prei in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9
WO 19			
DO 20	Groentenbouillon	Balletjes in tomatensaus met rijst	1.3.7.9
VR 21	Blanke uiensoep	Visburger met broccoli en met gestoomde aardappelen	1.3.4.7.9
ZA 22			
ZO 23			
MA 24	Champignonsoep	Spaghetti Bolognaise	1.3.7.9
DI 25	Waterkerssoep	Schnitzel met bloemkool en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
WO 26			
DO 27	Tomatensoep	Vol au vent met puree	1.3.7.9
VR 28	Broccolisoepe	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9
ZA 29			

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