

MENU SCHOLEN SEPTEMBER 2020

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
DI 01	Komkommersoep	Macaroni met hesp en kaassaus	1.3.7.9
WO 02			
DO 03	Seldersoepje	Kalkoenlapje met appelmoes en gebakken aardappelen	1.6.7.9
VR 04	Waterkerssoep	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9.10
ZA 05			
ZO 06			
MA 07	Tomatensoep	Cordon bleu met broccoli in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.14
DI 08	Bloemkoolsoep	Balletjes in tomatensaus en pureeaardappelen	1.6.7.9.3
WO 09			
DO 10	Rode paprikasoep	Braadworst met spinaziepuree	1.6.7.9
VR 11	Blanke uiensoep	Pasta met zalm en lichte kerriesaus	1.4.7.9
ZA 12			
ZO 13			
MA 14	Aspergesoep	Schnitzel met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
DI 15	Tomatensoep	Chipolata met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
WO 16			
DO 17	Champignonsoep	Witte pens met rode kool en gekookte aardappelen	1.6.7.9
VR 18	Broccolisoepe	Waterzooi van vis met gestoomde aardappelen	1.4.7.9.14
ZA 19			
ZO 20			
MA 21	Kervelsoep	Kalkoenlapje "milanaise" en pasta	1.3.7.9
DI 22	Pompoensoep	Vleesbrood met andijvie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
WO 23			
DO 24	Witloofsoep	Gyros met gebakken rijst	1.6.7.9
VR 25	Cressonsoep	Gebakken koolvis met hollandaise saus en preipuree	1.3.4.7.9
ZA 26			
ZO 27			
MA 28	Kervelsoep	Spaghetti bolognaise	1.3.7.9
DI 29	Tomatensoep	Hamburger met jonge worteltjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.10
WO 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