

## MENU SCHOLEN SEPTEMBER 2022

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
DO 01	Seldersoepje	Kalkoenlapje met appelmoes en gekookte aardappelen	1.6.7.9
VR 02	Waterkerssoep	Fishsticks met wortelpuree en tartaarsaus	1.3.4.7.9.10
ZA 03			
ZO 04			
MA 05	Tomatensoep	Cordon bleu met broccoli in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.14.
DI 06	Bloemkoolsoep	Balletjes in tomatensaus en pureeaardappelen	1.6.7.9.3
WO 07			
DO 08	Rode paprikasoep	Braadworst met spinaziepuree	1.6.7.9
VR 09	Blanke uiensoep	Gebakken vis met salade en natuur aardappelen	1.4.7.9
ZA 10			
ZO 11			
MA 12	Aspergesoep	Schnitzel met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
DI 13	Tomatensoep	Kipfilet met bloemkool in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3.10
WO 14			
DO 15	Champignonsoep	Slavink met rode kool en gekookte aardappelen	1.6.7.9.
VR 16	Broccolisoepe	Waterzooi van vis met gepersilleerde aardappelen	1.4.7.9
ZA 17			
ZO 18			
MA 19	Kervelsoep	Lasagne	1.3.7.9
DI 20	Pompoensoep	Vleesbrood met andijvie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9.3
WO 21			
DO 22	Witloofsoep	Gyros met rijst	1.6.7.9
VR 23	Cressonsoep	Gebakken koolvis met hollandaise en preipuree	1.4.7.9.10
ZA 24			
ZO 25			
MA 26	Erwtensoepe	Macaroni met ham en kaassaus	1.3.6.7.9
DI 27	Knolseldersoep	Hamburger met jonge worteltjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.12
WO 28			
DO 29	Kervelsoep	Kip kerriesaus en gebakken rijst	1.6.7.9.3.10
VR 30	Tomatensoep	Visburger met pastinaakpuree	1.3.4.7.9.10

**ALLERGENEN:**

Zwart: is aanwezig

Rood: kan sporen bevatten

## MENU SCHOLEN SEPTEMBER 2022

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