

## MENU SCHOLEN JUNI 2022

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
WO 01			
DO 02		<b>TEAMBUILDING</b>	
VR 03	Aspergesoep	Koolvisfilet "mousselinesaus" broccoli en krielaardappelen	1.3.4.7.9
DI 07	Kervelsoepje	kalkoenootje met appelmoes en gekookte aardappelen	1.6.7.9.10
WO 08			
DO 09	Soepje van waterkers	Stoofvlees met wortelpuree	1.6.7.9.10
VR 10	Tomatensoep	Pasta zalm dille gratineerd	1.4.7.9
MA 13	Tomatensoep	Schnitzel met broccoli in roomsaus en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
DI 14	soepje met van spinazie	Boomstammetje met preipuree	1.6.7.9.3
WO 15			
DO 16	Aspergesoep	Cordon bleu met snijboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.14
VR 17	Komkommersoep	Koolvis "dugleré" venkelpuree	1.4.7.9
MA 20	Preisoepje	Krokante kipfilet met jonge wortelen en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
DI 21	Tomatensoep	Varkensgebraad met bloemkool in bechamelsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9
WO 22			
DO 23	Groentenbouillon	Balletjes in tomatensaus met pureeaardappelen	1.7.9.3
VR 24	Waterkerssoep	Filet meunière met slaatje en gebakken aardappelen	1.3.4.7.9
MA 27	Tomatensoep	Braadworst met andijvie in roomsaus en gekookte aardappelen	1.6.7.9
DI 28	Kervelsoepje	Kalkoen met kerriesaus ananas en gebakken rijst	1.7.9
WO 29			
DO 30	Wortelsoep	Schnitzel met snijbonen en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9

**ALLERGENEN:** **Zwart:** is aanwezig      **Rood:** kan sporen bevatten

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