

## MENU SCHOLEN NOVEMBER 2022

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
DI 01			
WO 02			
DO 03			
VR 04			
ZA 05			
ZO 06			
MA 07	Wortelsoep	Kippelapje met currysous ananas en rijst	1.6.7.9.3.10
DI 08	Gevogeltesoep	Braadworst met savooipuree en spekjes	1.3.7.9.6.10
WO 09			
DO 10	Tomatensoep	Ardeense steak met spinazie en gekookte aardappelen	1.3.7.9
VR 11			
ZA 12			
ZO 13			
MA 14	Parmentiersoep	Spaghetti Bolognaise	1.3.7.9
DI 15	Kervelsoep	Vol au vent met puree	1.6.7.9.3.10.12
WO 16			
DO 17	Tomatensoep	Blinde vink met witte kool in bechamelsaus en gepersilleerde aardappelen	1.6.7.9.3.10
VR 18	Seldersoep	Vis " Florentine" met gekookte aardappelen	1.4.7.9.3
ZA 19			
ZO 20			
MA 21	Courgettesoep	Cordon bleu met wortelen en erwten en gekookte aardappelen	1.7.9.3.6.14
DI 22	Tomatensoep	Hamburger met prei in roomsaus en gekookte aardappelen	1.7.9.3.6.10
WO 23			
DO 24	Waterkerssoep	Brochette "provencale" met basmati rijst	1.7.9
VR 25	Groentenbouillon	Fishsticks met tartaarsaus en wortelpuree	1.3.4.7.9.10
ZA 26			
ZO 27			
MA 28	Pastinaaksoep	Kipfilet met snijboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
DI 29	Tomatensoep	Boomstammetje met broccoli en gekookte aardappelen	1.6.7.9
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

## MENU SCHOLEN NOVEMBER 2022

⑨ Selderij ⑩ Mosterd ⑪ Sesamzaad ⑫ Zwaveldioxide en sulfieten ⑬ Lupine ⑭ Weekdieren