

MENU SCHOLEN FEBRUARI 2019

Datum	Soepen	Hoofdschotel	Allergenen
Vr 01.02	Kervelsoep	Gebakken vis met tartaarsaus en wortelpuree	1.3.4.6.7.9.14
Za 02.02			
Zo 03.02			
Ma 04.02	Tomatensoep	Slavink met spinaziepuree	1.3.6.7.9
Di 05.02	Preisoep	Pensen met rode kool en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
Wo 06.02			
Do 07.02	Waterkerssoep	Kippelapje met appelmoes en gebakken aardappelen	1.6.7.9
Vr 08.02	Champignonsoep	Schartong "Dugleré" met gestoomde aardappelen	1.3.4.6.7.9.14
Za 09.02			
Zo 10.02			
Ma 11.02	Selderijsoepje	Macaroni met ham en kaasaus	
Di 12.02	Groentenbouillon	Braadworst met broccoli in roomsaus en gekookte aardappelen	
Wo 13.02			
Do 14.02	Broccolisoepe	Schnitzel met erwten en wortelen en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.10
Vr 15.02	Wortelsoep	Gegratineerd vispannetje	1.2.4.7.9.10.14
Za 16.02			
Zo 17.02			
Ma 18.02	Witloofsoep	Cordon bleu met boterboontjes en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9
Di 19.02	Tomatensoep	Thaise curry met kip en rijst	
Wo 20.02			
Do 21.02	Groentenbouillon	Balletjes in tomatensaus met pureeaardappelen	1.3.6.9
Vr 22.02	Blanke uiensoep	Gebakken vis met salade en gekookte aardappelen	
Za 23.02			
Zo 24.02			
Ma 25.02	Champignonsoep	Spaghetti Bolognaise	1.3.6.7.9
Di 26.02	Waterkerssoep	Slavink met bloemkool en gekookte aardappelen	1.3.6.7.9.10
Wo 27.02			
Do 28.02	Tomatensoep	Vol au vent met puree	1.7.9.3

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