

	Menu	Allergenen													
		1. Glutenvrije granen	2. Schaaldieren	3. Eieren	4. Vis	5. Aardnoten	6. Soja	7. Melk (lactose)	8. Noten: amandelen enz.	9. Selderij	10. Mosterd	11. Sesamzaad	12. Zwaveloxide en sulfieten	13. Lupine	14. Weekdieren
Ma 1/4	Erwtensoep (erwt)	+		+				+		+					
	Vol au vent van kip	+		+			+	+		+					
	Champignons, gehaktballetjes							+							
	Kookaardappelen														
Di 2/4	Preisoep	+		+				+		+					
	Worst/vleesjus	+								+					
	Rode kool							+							
	KOOKAARDAPPELEN														
Do 4/4	Groentesoep	+		+				+		+					
	Macaroni	+		+											
	Hesp en kaassaus	+		+			+	+		+					
Vrij 5/4	Tomatensoep	+		+				+		+					
	Varkensgebraad/vleesjus	+								+					
	Bloemkool in witte saus	+		+			+	+		+					
	Kookaardappelen	+		+				+		+					

Di 23/4	Bloemkoolsoep	+		+				+		+					
	Kippenboutjes/Provençaals	+		+				+		+					
	½ peren														
	Gebakken aardappelen							+							
Woe 24/4	Heldere kippensoep	+		+				+		+					
	Gebakken spek							+							
	ajuiusaus							+		+					
	Gestoofd witloof						+	+							
	kookaardappelen														
Do 25/4	Wortelsoep	+		+				+		+					
	Boomstammetje/vleesjus	+					+	+		+	+				
	Boontjes							+							
	kookaardappelen														
Vrij 26/4	tomatensoep	+		+				+		+					
	Fish Sticks	+			+		?								
	Gemengde sla														
	Mayonaise	+		+	+		+	+		+	+		+		
	puree	+		+				+		+					

Schoolmaaltijden

Allergenen

April 2019

Datum	Menu	1. Glutenvrij bevattende granen	2. Schaaldieren	3. Eieren	4. Vis	5. Aardnoten	6. Soja	7. Melk (lactose)	8. Noten: amandelen enz..	9. Selderij	10. Mosterd	11. Sesamzaad	12. Zwaveloxide en sulfieten	13. Lupine	14. Weekdieren
Ma 29/4	Minestrone	+		+				+		+					
	Varkens-blanquette	+		+			+	+		+					
	Champignons/vleesballetjes							+							
	Wortelen							+							
	kookaardappelen														
Di 30/4	Preisoep														
	Kippengyros	+									+				
	Zoetzure saus							+		+					
	Rijst							+		+					