

Schoolmaaltijden

Allergenen

Februari 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
Vrij 1/2	tomatensoep	+		+				+		+					
	Kabeljauw Florentijnse wijze	+		+	+		+	+		+					
	puree	+		+				+		+					
Ma 4/2	Cressonsoep	+		+				+		+					
	Vogelnestje	+		+							+				
	Witte bonen in tomatensaus	+						+		+					
	puree	+		+				+		+					
Di 5/2	Tomatensoep	+		+				+		+					
	Kippencordon-blue	+		+				+		+					
	wortelen														
	Vleesjus	+								+					
	kookaardappelen														
Do 7/2	Kervelsoep	+		+				+		+					
	Hamrolletjes met witloof						+	+							
	kaassaus	+		+			+	+		+					
	puree	+		+				+		+					
Vrij 8/2	Tomatensoep	+		+				+		+					
	Fish sticks	+			+		?								
	preistoemp			+				+		+					
MA 11/2	Preisoep	+		+				+		+					
	Vol au vent van kip	+		+			+	+		+					
	Champignons/gehaktballetjes														
	Gebakken aardappelen							+							

Schoolmaaltijden

Allergenen

Februari 2019

Datum	Menu	Allergenen													
		1. Glutenbevattende granen	2. Schaaldieren	3. Eieren	4. Vis	5. Aardnoten	6. Soja	7. Melk (lactose)	8. Noten: amandelen enz.	9. Selderij	10. Mosterd	11. Sezamzaad	12. Zwaveloxide en sulfieten	13. Lupine	14. Weekdieren

Di 12/2	Groentensoep	+		+				+		+					
	Vleesbrood/vleesjus	+								+					
	Spruitjes/spekjes									+					
	kookaardappelen														
Do 14/2	Kippenveloute	+		+				+		+					
	Spaghetti Bolognaise	+		+				+		+	+				
Vrij 15/2	Tomatensoep	+		+				+		+					
	Kalkoenlapje/ vleesjus	+								+					
	½ peren														
	kookaardappelen														
Ma 18/2	Preisoep	+		+				+		+					
	Ardeens gebrad/ vleesjus	+								+					
	Witloof in witte saus	+		+			+	+		+					
	kookaardappelen														
Di 19/2	Heldere kippensoep	+		+				+		+					
	Blinde vink/vleesjus	+								+					
	roomspinazie	+						+							
	puree	+		+				+		+					

Do 21/2	Minestrone	+		+				+		+					
	Varkenslapje/vleesjus	+								+					
	Broccoli/Hollandse saus	+		+			+	+		+					
	kookaardappelen														
Vrij 22/2	Parmentiersoep	+		+				+		+					
	scharrolletjes				+										
	groentebrunoise									+					
	Zachte currysous	+		+				+		+	+				
	puree	+		+				+		+					
Ma 25/2	Selder-wortelsoep	+		+				+		+					
	Kalkoenlapje														
	archiduc	+					+	+		+					
	wortelsla														

Datum	Menu	1. Glutenbevattende 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
Di 26/2	Bloemkoolsoep	+		+				+		+					
	Varkensschnitzel/vleesjus	+									+				
	boontjes							+							
	Kookaardappelen														
Do 28/2	Tomatensoep	+		+				+		+					
	Hamburger/vleesjus	+									+				
	Mixte sla, tomaat														
	mayonaise	+		+	+		+	+		+	+		+		
	aardappelkubus														
Vrij 1/3	Wortelsoep														
	Worst / vleesjus	+									+				
	Rode kool														
	kookaardappelen														