

SCHOOLMENU JANUARI 2019

<u>MA A N D A G</u>	<u>D I N S D A G</u>	<u>W O E N S D A G</u>	<u>D O N D E R D A G</u> <u>VEGGIE DAG</u>	<u>V R I J D A G</u>
<u>31/12</u>	<u>01/01</u>	<u>02/01</u>	<u>03/01</u>	<u>04/01</u>
<u>07/01 Kervelsoep</u> Witloof in hespenrolletje met kaassaus aardappels 1.2.6.7	<u>08/01 Preiroomsoep</u> Goulash met rijst 1.3.7.9.10 20 !	<u>09/01</u>	<u>10/01 Erwtensoepp</u> _Lasagne florentine 1.2.4.7	<u>11/01 Rundsboullion</u> Koolvishaasje met botersaus en patatjes 1.2.3.4.7 20
<u>14/01 wortel/curry soep</u> Balletjes in tomatensaus en knolselderpuree. 1.2.7.9	<u>15/01 broccolisoepp</u> Kotelet met chineseekool en aardappelen 1.7.10	<u>16/01</u>	<u>17/01 juliennesoepp</u> Spinazieburger met kaaspuree 1.2.3.7.9	<u>18/01 rapensoepp</u> Papardelle pasta met fijne groentjes en hamblokjes 1.3.7.10
<u>21/01</u> <u>pedagogische studiedag</u>	<u>22/01 tomatensoepp + bal</u> Kip met curry en rijst 1.7.10	<u>23/05</u>	<u>24/01 paprikasoepp</u> Aziatische noedels met Groenten en tofu 1.2.3.7. 20	<u>25/01 bloemkoolsoep</u> Blanquette met champignons en balletjes Puree 1.2.3.10
<u>28/01 brunoisoepp</u> Boterbonen met grillworst en aardappelen 1.3.10	<u>29/01 lettersoepp</u> Kippenfilet met lichte peperroomsaus en uienpuree 1.3.7	<u>30/01</u>	<u>31/01 seldersoepp</u> Quiche Lorraine 1.3.7.10	

ALLE SOEPEN BEVATTEN DE ALLERGENEN 1,6,7 EN 9  
20 = paprikavruucht