























































all the taste, all the vitality!

MENUVOORSTEL SCHOLEN

Week 17 van 22 tem 26 APR.2019













 	 	 	 	 																																																								
MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG																																																								
PAAS MAANDAG	BROCCOLISOEP		TOMATENSOEP	KIPPESOEP																																																								
	2,4,9,11,12		2,4,9,11,12	1,2,4,9,11,12																																																								
	RUNDSBURGER 2,5		KIPFILET -	VLEESBROOD 1,2,4,5																																																								
	BRAADJUS 11,12		CHAMPIGNONROOMSAUS 4,11	VLEESJUS 11,12																																																								
	JONGE WORTELJES 9		BROCCOLISALADE 1,4,5,9	SPINAZIE id ROOM 4																																																								
	GEKOOKTE AARDAPPEL -		AARDAPPELBLOKJES 4,9,12	GEKOOKTE AARDAPPEL -																																																								
PASTA		PATATAS BRAVAS m KIP 4,11	PASTA																																																									
1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14			1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14																																																									
BOLOGNAISE SAUS 2,9,11			BOLOGNAISE SAUS 2,9,11																																																									
GEMALEN KAAS 4			GEMALEN KAAS 4																																																									
Allergeneninformatie																																																												
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="background-color: #5bc0de; color: white;">1</td> <td style="background-color: #5bc0de; color: white;"></td> <td style="background-color: #90ca90; color: white;">2</td> <td style="background-color: #90ca90; color: white;"></td> <td style="background-color: #ffc0cb; color: white;">3</td> <td style="background-color: #ffc0cb; color: white;"></td> <td style="background-color: #5bc0de; color: white;">4</td> <td style="background-color: #5bc0de; color: white;"></td> <td style="background-color: #ffc0cb; color: white;">5</td> <td style="background-color: #ffc0cb; color: white;"></td> <td style="background-color: #d9ead3; color: white;">6</td> <td style="background-color: #d9ead3; color: white;"></td> <td style="background-color: #d9ead3; color: white;">7</td> <td style="background-color: #d9ead3; color: white;"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">ei</td> <td colspan="2">gluten</td> <td colspan="2">lupine</td> <td colspan="2">melk</td> <td colspan="2">mosterd</td> <td colspan="2">noten</td> <td colspan="2">pindanoten</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d9ead3; color: white;">8</td> <td style="background-color: #d9ead3; color: white;"></td> <td style="background-color: #90ca90; color: white;">9</td> <td style="background-color: #90ca90; color: white;"></td> <td style="background-color: #ffc0cb; color: white;">10</td> <td style="background-color: #ffc0cb; color: white;"></td> <td style="background-color: #d9ead3; color: white;">11</td> <td style="background-color: #d9ead3; color: white;"></td> <td style="background-color: #d9ead3; color: white;">12</td> <td style="background-color: #d9ead3; color: white;"></td> <td style="background-color: #5bc0de; color: white;">13</td> <td style="background-color: #5bc0de; color: white;"></td> <td style="background-color: #ffc0cb; color: white;">14</td> <td style="background-color: #ffc0cb; color: white;"></td> </tr> <tr> <td colspan="2">schaaldier</td> <td colspan="2">selder</td> <td colspan="2">sesamzaad</td> <td colspan="2">soja</td> <td colspan="2">sulfit</td> <td colspan="2">vis</td> <td colspan="2">weekdier</td> </tr> </table>					1		2		3		4		5		6		7		ei		gluten		lupine		melk		mosterd		noten		pindanoten		8		9		10		11		12		13		14		schaaldier		selder		sesamzaad		soja		sulfit		vis		weekdier	
1		2		3		4		5		6		7																																																
ei		gluten		lupine		melk		mosterd		noten		pindanoten																																																
8		9		10		11		12		13		14																																																
schaaldier		selder		sesamzaad		soja		sulfit		vis		weekdier																																																
<p>De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden. De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.</p>																																																												



all the taste, all the vitality!

MENUVOORSTEL SCHOLEN

Week 18 van 29 APR tem 03 MEI.2019

MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG	
 	 	 	 	  	
WORTELSOEP 2,4,9,11,12	CHAMPIGNONSOEP 2,4,9,11,12	<h1>FEEST vd ARBEID</h1>	PREISOEP 2,4,9,11,12	TOMATENSOEP met BALLETTJES 2,4,9,11,12	
VARKENSGEBRAAD 11 VLEESJUS 11,12	KALKOENPAVE 1,2,4,5,9,11 CURRYSAUS 4,5,9		RUNDERSTOVERIJ 2,5,11 APPELMOES - FRIETJES -	TONGSCHARROLLETJE 13 KERVELSAUS 4,13 ANDJUIE PUREE 4	
ERWTJES m UI 2,4,9 GEKOOKTE AARDAPPEL -	ANANAS - WITTE RIJST -		BAMI GORENG 1,2,4,5,6,7,11	BAMI GORENG 1,2,4,5,6,7,11	
SPIRELLI NATUUR 2 SPINAZIESAUS m HAM 1,2,4,5,9,11	BAMI GORENG 1,2,4,5,6,7,11		BAMI GORENG 1,2,4,5,6,7,11	BAMI GORENG 1,2,4,5,6,7,11	
Allergeneninformatie					
					
De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorzien omstandigheden gewijzigd worden. De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.					



all the taste, all the vitality!

MENUVOORSTEL SCHOLEN

Week 19 van 06 tem 10 MEI.2019



MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
BLOEMKOOISOEP 1,2,4,9,11,12	TOMATENSOEP 2,4,9,11,12		ASPERGESOEP 1,2,4,9,11,12	CURRYSOEP 1,2,4,9,11,12
VEGE-AU-VENT 4 WORTELPUREE 4	VARKENSLAPJE - VLEESJUS 11,12 PEULTJES - GEKOOKTE AARDAPPELEN		RUNDSBURGER 2,5 PEPERSAUS 4,11,12 KOMKOMMERSCHIJFJES - TOMAAT - FRIETJES -	SPAGHETTI 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14 BOLOGNAISE SAUS 2,9,11 GEMALEN KAAS 4
MACARONI 1,2,4,5,9,11 KAASSAUS m HAM 1,2,4,5,9,11 GEMALEN KAAS 4	MACARONI 1,2,4,5,9,11 KAASSAUS m HAM 1,2,4,5,9,11 GEMALEN KAAS 4		NASI GORENG 2,3,4,5,6,7,11	NASI GORENG 2,3,4,5,6,7,11

Allergeneninformatie

1	ei	2	gluten	3	lupine	4	melk	5	mosterd	6	noten	7	pinda-noten
8	schaaldier	9	selder	10	sesamzaad	11	soja	12	sulfiet	13	vis	14	weekdier





















































De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden.
De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.



all the taste, all the vitality!

MENUVOORSTEL SCHOLEN

Week 20 van 13 tem 17 MEI.2018












 	 	 	 	 																																																																						
MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG																																																																						
	PARMENTIERSOEP		ASPERGESOEP	KNOLSELDERSOEP																																																																						
	2,4,9,11,12		1,2,4,9,11,12	2,4,9,11,12																																																																						
	BRAADWORST - BRAADJUS 11,12		VOL-AU-VENT 2,4,11,12 IJSBERGSLA -	KOOLVISRUG 13 NORMANDISCHE SAUS 4,8,13,14																																																																						
	APPELCOMPOTE - GEKOOKTE AARDAPPEL -		FRIETJES -	PREIPUREE 2,4																																																																						
	PASTA		PATATAS BRAVAS m RUND (4)	PASTA																																																																						
	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14			1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14																																																																						
	BOLOGNAISE SAUS 2,9,11 GEMALEN KAAS 4			BOLOGNAISE SAUS 2,9,11 GEMALEN KAAS 4																																																																						
Allergeneninformatie																																																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">1</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;"></td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">2</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;"></td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">3</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;"></td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">4</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;"></td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">5</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;"></td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">6</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;"></td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;">7</td> <td style="width: 12.5%; text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;">14</td> <td style="text-align: center;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">ei</td> <td></td> <td style="text-align: center;">gluten</td> <td></td> <td style="text-align: center;">lupine</td> <td></td> <td style="text-align: center;">melk</td> <td></td> <td style="text-align: center;">mosterd</td> <td></td> <td style="text-align: center;">noten</td> <td></td> <td style="text-align: center;">pindanoten</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">8</td> <td></td> <td style="text-align: center;">9</td> <td></td> <td style="text-align: center;">10</td> <td></td> <td style="text-align: center;">11</td> <td></td> <td style="text-align: center;">12</td> <td></td> <td style="text-align: center;">13</td> <td></td> <td style="text-align: center;">14</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">schaaldier</td> <td></td> <td style="text-align: center;">selder</td> <td></td> <td style="text-align: center;">sesamzaad</td> <td></td> <td style="text-align: center;">soja</td> <td></td> <td style="text-align: center;">sulfiet</td> <td></td> <td style="text-align: center;">vis</td> <td></td> <td style="text-align: center;">weekdier</td> </tr> </table>					1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14			ei		gluten		lupine		melk		mosterd		noten		pindanoten		8		9		10		11		12		13		14		schaaldier		selder		sesamzaad		soja		sulfiet		vis		weekdier
1		2		3		4		5		6		7																																																														
8		9		10		11		12		13		14																																																														
	ei		gluten		lupine		melk		mosterd		noten		pindanoten																																																													
	8		9		10		11		12		13		14																																																													
	schaaldier		selder		sesamzaad		soja		sulfiet		vis		weekdier																																																													
<p>De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorzienne omstandigheden gewijzigd worden. De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.</p>																																																																										



all the taste, all the vitality!

MENUVOORSTEL SCHOLEN

Week 21 van 20 tem 24 MEI.2019













 	 	 	 	 
MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
BROCCOLISOEP	PAPRIKASOEP		TOMATENSOEP	KIPPESOEP
2,4,9,11,12	1,2,4,9,11,12		2,4,9,11,12	1,2,4,9,11,12
MACARONI 1,2,4,5,9,11	KIPFILET -		KALKOENLAPJE -	GEHAKTBALLETJES I
HAM&KAASSSAUS 1,2,4,5,9,11	CURRYSAUS 4,5,9		BLACKWELL SAUS 2,4,5,11	TOMATENSAUS 4,9
GEMALEN KAAS 4	BROCCOLIMIX -		GERASPTE WORTELEN -	GEBROKEN BOONTJES -
	WITTE RIJST -		FRIETJES -	PUREE NATUUR 4
CHILI CON CARNE	CHILI CON CARNE		CHILI CON CARNE	CHILI CON CARNE
1,2,4,5,6,8,9,10,11,13,14	1,2,4,5,6,8,9,10,11,13,14		1,2,4,5,6,8,9,10,11,13,14	1,2,4,5,6,8,9,10,11,13,14
WITTE RIJST -	WITTE RIJST -		WITTE RIJST -	WITTE RIJST -
Allergeneninformatie				
				
De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden.				
De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.				



all the taste, all the vitality!

MENUVOORSTEL SCHOLEN

Week 22 van 27 tem 31 MEI.2019

MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
 	  	 	 	 
WORTELISOEP 2,4,9,11,12	CHAMPIGNONSOEP 2,4,9,11,12		HEMEL VAART	BRUGDAG
SLAVINK - VLEESJUS 11,12	PENNE 1,2,4 BOLOGNAISE SAUS 2,9,11			
BLOEMKOOL I KAASSAUS 2,4 GEKOOKTE AARDAPPEL -	GEMALEN KAAS 4 GEMALEN KAAS 4			
MACARONI 1,2,4,5,9,11 KAASSAUS m HAM 1,2,4,5,9,11 GEMALEN KAAS 4	PAELLA v KIP 1,2,4,5,11			
Allergeneninformatie				
				
De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden. De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.				



all the taste, all the vitality!

MENUVOORSTEL SCHOLEN

Week 23 van 03 tem 07 JUN.2019











MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
BLOEMKOOLSOEP 1,2,4,9,11,12	TOMATENSOEP 2,4,9,11,12		ASPERGESOEP 1,2,4,9,11,12	CURRYSOEP 1,2,4,9,11,12
MACARONI 1,2,4,5,9,11 SPINAZIESAUS m HAM 1,2,4,5,9,11 GEMALEN KAAS 4	RUNDSBURGER 2,5 BRAADJUS 11,12 JONGE WORTELJES 9 GEKOOKTE AARDAPPEL -		KIPFILET - CHAMPIGNONROOMSAUS 4,11 BROCCOLISALADE 1,4,5,9 AARDAPPELBLOKJES 4,9,12	VLEESBROOD 1,2,4,5 VLEESJUS 11,12 SPINAZIE id ROOM 4 GEKOOKTE AARDAPPEL -
PATATAS BRAVAS m KIP 4,11	PASTA 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14 BOLOGNAISE SAUS 2,9,11 GEMALEN KAAS 4		PATATAS BRAVAS m KIP 4,11	PASTA 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14 BOLOGNAISE SAUS 2,9,11 GEMALEN KAAS 4
Allergeneninformatie				
<p>De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden. De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.</p>				



all the taste, all the vitality!

MENUVOORSTEL SCHOLEN

Week 24 van 10 tem 14 JUN.2019

 	 	 	 	 
MAANDAG	DINSdag	WOENSdag	DONDERdag	VRIJDag
<p>PINKSTER MAANDAG</p>	PARMENTIERSOEP 2,4,9,11,12		ASPERGESOEP 1,2,4,9,11,12	KNOLSELDERSOEP 2,4,9,11,12
	KALKOENPAVE 1,2,4,5,9,11 CURRYSAUUS 4,5,9		RUNDERSTOVERIJ 2,5,11 APPELMOES -	TONGSCHARROLLETJE 13 KERVELSAUS 4,13
	ANANAS - WITTE RIJST -		FRIETJES -	ANDJUIEPUREE 4

Allergeneninformatie

1 ei	2 gluten	3 lupine	4 melk	5 mosterd	6 noten	7 pindanoten
8 schaaldier	9 selder	10 sesamzaad	11 soja	12 sulfiet	13 vis	14 weekdier

De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden.
De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.



all the taste, all the vitality!

MENUVOORSTEL SCHOLEN

Week 25 van 17 tem 21 JUN.2019

MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
BROCCOLISOEP 2,4,9,11,12	PAPRIKASOEP 1,2,4,9,11,12		TOMATENSOEP 2,4,9,11,12	KIPPESOEP 1,2,4,9,11,12
VOL-AU-VENT 2,4,11,12 WORTELPUREE 4	VARKENSLAPJE - VLEESJUS 11,12 PEULTJES - GEKOOKTE AARDAPPELEN -		KIPFILET - TOMAAT - FRIETJES -	SPAGHETTI 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13,14 BOLOGNAISE SAUS 2,9,11 GEMALEN KAAS 4
Allergeneninformatie				
<p>De ingrediënten van de maaltijden kunnen bij onvoorziene omstandigheden gewijzigd worden. De maaltijden worden bereid in een keuken waar veel ingrediënten verwerkt worden. Hierdoor zijn sporen van andere allergenen nooit uit te sluiten.</p>				

