



MENU SCHOOL JUNI 2026



1 tot 5 juni

- 01/06: Parmentiersoep (9) Goudaschijf (1-3-6-7) met broccolimix (7) en natuuraardappelen
- 02/06: Wortelsoep (9) Kabeljauw seacrunch (1-3-4-7) met tartaar (3-10) en broccolipuree (6-7)
- 04/06: Spinaziesoep (9) Balletjes (1-3-6-7) in tomatensaus (1-3-7-9-12), princessen (7) en risolé aardappelen
- 05/06: Tomaat-basilicumsoep (9) Kipfilet met roomsaus (1-7-9), snijbonen (7) en natuuraardappelen

8 tot 12 juni

- 08/06: Kippenvelouté (9) Boerenworst (1-3-6-7-9-10) met wortelen (7) en natuuraardappelen
- 09/06: Tomatensoep (9) Visburger (1-3-4-7), Choronsaus (3-7-10) tuinkruidenpuree (6-7-10)
- 11/06: Broccolisoepp (9) Pasta Bolognaise (1-3-6-7-9)
- 12/06: Knolseldersoep (9) Gebraad, boterbonen (1-3-7-9-10) en natuuraardappelen

Allergenenlijst: raadpleeg bijgevoegde lijst voor meer info:

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



MENU SCHOOL JUNI 2026



15 tem 19 juni

- 15/06: Groentenvermicelli (9) Boomstammetje (1-3-6-7), bloemkool in bechamelsaus (7) en natuuraardappelen
- 16/06: Paprikasoep (9) Boerenworst (1-3-6-7-9-10) met spinaziestamppot (6-7)
- 18/06: Champignonsoep (9) Viskroketjes, tartaarsaus (3-10), broccoli (7) en puree (7-9)
- 19/06: Bloemkoolsoep (9) Witte pens (1-3-6-7) met appelmoes en natuuraardappelen

22 tem 26 juni

- 22/06: Preisoep (9) Kalfsburger, bloemkool bechamel (1-7) en natuuraardappelen
- 23/06: Wortelsoep (9) Kalkoen met currysous (1-3-7-9-10), ananas en rijst (1-3-7-9-10)
- 25/06: Chinese soep (9) Gebraad met erwten (1-3-7-9-10) en risolé aardappelen
- 26/06: Tomatensoep (9) Kipfilet met snijbonen (7) en natuuraardappelen

29 tem 30 juni

- 29/06: Paprikasoep (9) Visburger (1-3-4-7-9), saffraansaus (1-3-4-7-9-12-14), romanescomix (7) en puree (6-7)
- 30/06: GEEN WARME MAALTIJDEN

PRETTIGE VAKANTIE!!!

Allergenenlijst: raadpleeg bijgevoegde lijst voor meer info:

1. Glutens - 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

14. Weekdieren