



MENU SCHOOL OKTOBER 2026



1 tot 2 oktober

- 01/10: Ajuinsoep (9) Balletjes (1-3-6-7) in Luikse saus (1-9),
erwten en wortelen (1-3-7-9-10) en risoléaardappelen
- 02/10: Currysoep (9) Frikandon (1-3-7) met prei in de room (7)
en natuuraardappelen

5 tot 9 oktober

- 05/10: Parmentiersoep (9) Goudaschijf (1-3-6-7) met broccolimix (7)
en natuuraardappelen
- 06/10: Wortelsoep (9) Kabeljauw seacrunch (1-3-4-7) met tartaar (3-10)
en broccolipuree (6-7)
- 08/10: Cressonsoep (9) Balletjes (1-3-6-7) in tomatensaus (1-3-7-9-12),
en risoléaardappelen
- 09/10: Tomaat-basilicumsoep (9) Kipfilet met roomsaus (1-7-9),
snijbonen (7) en natuuraardappelen

12 tem 16 oktober

- 12/10: Kippenvelouté (9) Boerenworst (1-3-6-7-9-10) met wortelen (7)
en natuuraardappelen
- 13/10: Tomatensoep (9) Visburger (1-3-4-7), Choronsaus (3-7-10)
tuinkruidenpuree (6-7-10)
- 15/10: Broccolisoep (9) Pasta Bolognaise (1-3-6-7-9)
- 16/10: Groentesoep (9) Varkensgebraad, 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 OKTOBER 2026



19 tem 23 oktober

- 19/10: Groentenvermicelli (9) Boomstammetje (1-3-6-7), bloemkool in bechamelsaus (7) en natuuraardappelen
- 20/10: Paprikasoep (9) Macaroni met hesp en kaassaus (1-3-7-10)
- 22/10: Champignonsoep (9) Viskroketjes, tartaarsaus (3-10), broccolipuree (7-9)
- 23/10: Bloemkoolsoep (9) Witte pens (1-3-6-7) met appelmoes en natuuraardappelen

26 tem 30 oktober

- 26/10: Preisoep (9) Kalfsburger, bloemkool bechamel (1-7) en natuuraardappelen
- 27/10: Wortelsoep (9) Kalkoen met currysaus (1-3-7-9-10), ananas en rijst (1-3-7-9-10)
- 29/10: Chinese soep (9) Gebraad met erwten (1-3-7-9-10) en risoléaardappelen
- 30/10: Tomatensoep (9) Kipfilet met snijbonen (7) 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.Zwavedioxide en sulfieten - 13.Lupine - 14.Weekdieren