






MENU BASIS

Menu november 2021

maandag 01.11.21	dinsdag 02.11.21	woensdag 03.11.21	donderdag 04.11.21	vrijdag 05.11.21	
 <p>Herfstvakantie</p> 					
maandag 08.11.21	dinsdag 09.11.21	woensdag 10.11.21	donderdag 11.11.21	vrijdag 12.11.21	
Broccolisoepp - Lasagne - Fruit	Tomatensoep met balletjes - Appelmoes - Gevogelte krokantje - Vleesjus - Natuuraardappelen - Melkproduct	Wortelsoep - Kaassaus met bloemkool en gehakt - Elleboogjes - Fruit	 <p>Feestdag</p>	Courgettesoep - Oosterse vis curry - Aardappelpuree - Fruit	
maandag 15.11.21	dinsdag 16.11.21	woensdag 17.11.21	donderdag 18.11.21	vrijdag 19.11.21	
Bloemkoolsoep - Vegetarische spaghetti bolognaise - Gemalen kaas - Fruit	Kervelsoep - Wortelen gestoofd - Kaasburger - Vleesjus - Natuuraardappelen - Melkproduct	Tomaatgroentesoep - Bloemkool in bechamel - Kalfslapje - Vleesjus - Natuuraardappelen - Fruit	Pompoensoep - Vol au vent - Frieten - Koekje	Wortel pastinaaksoep - Stampot van spruiten met gerookte vegetarische reepjes - Boomstammetje - Ajuinsaus - Fruit	
maandag 22.11.21	dinsdag 23.11.21	woensdag 24.11.21	donderdag 25.11.21	vrijdag 26.11.21	
Courgettesoep - Snijbonen gestoofd - Gemarineerde kip - Roomsaus - Natuuraardappelen - Fruit	Wortelsoep - Stampot van pastinaak - Scharotong - Stroganoffsous - Melkproduct	Brunoisesoep - Macaroni met kaassaus met ham en broccoli - Macaroni - Fruit	Broccolisoepp - Vogelnest - Provençalse saus - Frieten - Koekje	Tomatensoep met balletjes - Schorseneren in bechamel - Limousinburger - Vleesjus - Natuuraardappelen - Fruit	
maandag 29.11.21	dinsdag 30.11.21				
Kervelsoep - Wokschtotel met kip en chinese groenten in zoet-zure saus - Rijst - Fruit	Pompoensoep - Stampot van spinazie - Gepaneerde visfilet - Tartaar - Melkproduct				



Menu onder voorbehoud van wijzigingen
 Allergenen te vinden op het allergenen menu