















MENU OKTOBER 2024

Maandag 30/09	Dinsdag 01/10	Donderdag 03/10	Vrijdag 04/10
Groentensoep Zwitserse schijf Bruine saus Rode kool met appel Aardappelpuree 	Tomatensoep Kipfilet Zoetzure saus Wortelen Gele rijst 	Bloemkoolsoep Boomstammetje Spaanse saus Hutsepot 	PEDAGOGISCHE STUDIEDAG
V S B H	V S B H	V S B H	
Maandag 07/10	Dinsdag 08/10	Donderdag 10/10	Vrijdag 11/10
FACULTATIEVE VERLOFDAG	Courgettesoep Pasta met carbonarasaus Penne 	Knolseldersoep Gekruide kipfilet Champignonsaus Gemengde salade Gebakken aardappelen 	Minestrone Visnuggets Peterseliesaus Spinazie in room Aardappelpuree 
	V S B H	V S B H	V S B H
Maandag 14/10	Dinsdag 15/10	Donderdag 17/10	Vrijdag 18/10
Tomatensoep Kippennuggets Currysaus Wortelen met ajuin Gele rijst 	Groene seldersoep Blinde vink (varken/rund) Spaanse saus Gestoomde broccoli Natuuraardappelen 	Brunoisesoep Vol-au-vent met champignons Oventomaat Aardappelpuree 	Kippenroomsoep Worstjes (varkens- en rundvlees) Demi-glacesaus Appelmoes Tarwe 
V S B H	V S B H	V S B H	V S B H
Maandag 21/10	Dinsdag 22/10	Donderdag 24/10	Vrijdag 25/10
Juliennesoep Hamburger Vleessaus Gestooft erwten Natuuraardappelen 	Currysoep Lasagna alla bolognese 	Tomatensoep Varkengoulash Geraspte wortelen Couscous (griesmeel) 	Pompoensoep Viskrokantje Curry-bieslookmayonaise Wortelpuree 
V S B H	V S B H	V S B H	V S B H

