

# Menukaart

<b>M</b>	29-apr			
<b>D</b>	30-apr			
<b>W</b>	1-mei	<b>Feestdag</b>	Kippenroomsoep -	1 (tarwe) 7 9
		Vol-au-vent   Gestoofde wortelen   Gebakken aardappelen 1 (tarwe) 7	1 (tarwe) 6 9	9
			Koekjespudding 7	
<b>D</b>	2-mei		Raapjessoep -	1 (tarwe) 6 7 9
			Spaghetti Bolognaise 1 (tarwe) 6 9	
			Yoghurt met grenadine 7	
<b>V</b>	3-mei		Preisoep -	1 (tarwe) 6 9
		4	Koolvisfilet   Normandische saus   Juliennestamppot 1 (tarwe) 2 3 4 6 7 9	7
			Riz condé 7	
<b>Z</b>	4-mei		Minestrone-soep -	1 (tarwe) 6 7 9 10
		1 (tarwe) 6 7 10	Boomstammetje   Vleessaus   Broccoli bechamel   Aardappel natuur 1 (tarwe) 6 7 9	1 (tarwe) 3 6 7
			Vanillepudding 7	
<b>Z</b>	5-mei		Komkommersoep -	1 (tarwe) 6 9
		1 (tarwe) 6 7 9	Casslerib   Champignonsaus   Prinsessenboontjes gestoofd   Aardappel gebakken 1 (tarwe) 6 9	9
			Roomsoes 1 (tarwe) 3 6 7	

1 glutenbevattende granen (glu)

2 schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (schaal)

3 eieren en producten op basis van ei (ei)

4 vis en producten op basis van vis (vis)

5 pinda's en producten op basis van pinda's (pin)

6 soja en producten op basis van soja (soj)

7 melk en producten op basis van melk (mel)

8 noten en producten op basis van noten (no)

9 selderij en producten op basis van selderij (sel)

10 mosterd en producten op basis van mosterd (mos)

11 sesamzaad en producten op basis van sesam (ses)

12 zwaveldioxide en sulfieten (sulf)

13 lupine en producten op basis van lupine (lup)

14 weekdieren en producten op basis van weekdieren (week)

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten

# Menukaart

M	6-mei	Groentesoep	1 (tarwe) 6 9
		Hamburger   Vleessaus   Andijviestamppot	1 (tarwe) 6 7 9 7
D	7-mei	Aardbeienmousse	6 7
		Tomatensoep	1 (tarwe) 6 7 9
W	8-mei	Varkenslapje   Blackwellsaus   erwten en wortelen   aardappel natuur	1 (tarwe) 7
		Perzik	1 (tarwe) 3 6 7
D	9-mei	Knolseldersoep	1 (tarwe) 6 9
		Kipfilet   tijmsaus   Snijboontjes gestoofd   Aardappel met peterselie	1 (tarwe) 6 7 9 10 1 (tarwe) 6 9
D	9-mei	<b>Feestdag</b> Aspergeroomsoep	1 (tarwe) 6 7 9
		Kalkoenpave   Gevogeltesaus   knolselder peterseliesaus   Aardappel met italiaanse kruiden	1 (tarwe) 6 9 1 (tarwe) 7 9 7
V	10-mei	Choco peergebak	
		Wortelsoep	1 (tarwe) 6 9
Z	11-mei	Omegabaars   Bieslooksaus   Venkel gestoofd   Aardappelpuree	4 1 (tarwe) 2 4 6 7 1 (tarwe) 6 9 9
		Kempische rijstpap	7
Z	12-mei	Bloemkoolsoep	1 (tarwe) 6 9
		Thaïse kippenstoofpotje   Rijst met groenten	1 (tarwe) 6 7 9
Z	12-mei	Café liègeois	7
		Pompoensoep	1 (tarwe) 6 7 9
		Vleesbrood   Vleessaus   schorseneren in hollandaise   Aardappel peterselie	1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 6 7 9 12
		Flantaart	1 (tarwe) 3 6 7

1 glutenbevattende granen (glu)

2 schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (schaal)

3 eieren en producten op basis van ei (ei)

4 vis en producten op basis van vis (vis)

5 pinda's en producten op basis van pinda's (pin)

6 soja en producten op basis van soja (soj)

7 melk en producten op basis van melk (mel)

8 noten en producten op basis van noten (no)

9 selderij en producten op basis van selder (sel)

10 mosterd en producten op basis (mos)

11 sesamzaad en producten op basis van sesam (ses)

12 zwaveldioxide en sulfieten (sulf)

13 lupine en producten op basis van lupine (lup)

14 weekdieren en producten op basis van weekdieren (week)

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten

*Veresto*  
SMAAKLEVERANCIER

# Menukaart

M	13-mei	Tomaten - groentesoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Casslerrib   Mosterdsaus   Jonge wortelen   Aardappelblokjes gebakken	1 (tarwe) 6 7 9 10      1 (tarwe) 6 9      9
D	14-mei	Chocomouse	6 7
		Courgettesoep	1 (tarwe) 9
		Goulash   Juliennestamppot	1 (tarwe) 6 7      7 9
W	15-mei	Appelsien	-
		Venkelsoep	1 (tarwe) 6 9
		Boerenworst   Biersaus   Prei roomsaus   Aardappel natuur	1 (tarwe, gerst) 6 7 9      1 (tarwe) 7
D	16-mei	Koekjespudding	6 7
		Preisoep	1 (tarwe) 6 9
		Varkenslapje   Vleessaus   Broccoli in bechamel   Aardappel met italiaanse kruiden	1 (tarwe) 6 7 9      1 (tarwe) 7      9
V	17-mei	Koek	1 (tarwe) 3 6 7
		Brunoisesoepsoep	1 (tarwe) 6 7 9
		Wijtingfilet   fijne kruidensaus   Wokgroenten   Aardappelpuree	4      1 (tarwe) 2 3 4 6 7 9      7
Z	18-mei	Rijstpap	7
		Thaise Currysoep	1 (tarwe) 6 7 9 10
		Vogelnestje   Tomatensaus   Sperziebonen   Aardappelpuree	1 (tarwe) 3 10      12      1 (tarwe) 6 9      7
Z	19-mei	Mokkapudding	7
		<b>Feestdag</b> Kervelsoep	1 (tarwe) 3 6 7
		Kalkoenbiefstukje   Dragonsaus   Gestoofde boterboontjes   Gratin Dauphinois	1 (tarwe) 6 7 9      1 (tarwe) 6 7 9 12      7
		Gesuikerde donut	1 (tarwe) 3 6 7

1 glutenbevattende granen (glu)

2 schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (schaal)

3 eieren en producten op basis van ei (ei)

4 vis en producten op basis van vis (vis)

5 pinda's en producten op basis van pinda's (pin)

6 soja en producten op basis van soja (soj)

7 melk en producten op basis van melk (mel)

8 noten en producten op basis van noten (no)

9 selderij en producten op basis van selder (sel)

10 mosterd en producten op basis (mos)

11 sesamzaad en producten op basis van sesam (ses)

12 zwaveldioxide en sulfieten (sulf)

13 lupine en producten op basis van lupine (lup)

14 weekdieren en producten op basis van weekdieren (week)

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten

*Veresto*  
SMAAKLEVERANCIER

# Menukaart

<b>M</b>	20-mei	<b>Feestdag</b>	Tomatensoep -	1 (tarwe) 6 9
		Varkenslapje   Rozemarijnsaus   Erwtten gestoofd   Aardappel natuur		
			1 (tarwe) 6 7 9	1 (tarwe) 6 9 9
			-	
		Nectarine		
<b>D</b>	21-mei		Aspergesoep	1 (tarwe) 6 7 9
			-	
		Kipfilet   Ratatouille   Groenterijst		
			1 (tarwe) 6 9 12	
			-	
		Choco banaangebak		1 (tarwe) 3 6 7
<b>W</b>	22-mei		Erwttensoep	1 (tarwe) 6 9
			-	
		Stoofvlees   Juliennestamppot		
			1 (tarwe, gerst) 6 9 10	9
			-	
		Yoghurt met fruit		7
<b>D</b>	23-mei		Waterkerssoep	1 (tarwe) 6 9
			-	
		Slavink   Ajuinsaus   bloemkool in bechamel   Aardappel peterselie		
			1 (tarwe) 6 7 9	1 (tarwe) 7
			-	
		Caramelpudding		7
<b>V</b>	24-mei		Parmentiersoep	1 (tarwe) 6 7 9
			-	
		Visfilet   Zuiderse tomatensaus   Preistamppot		
		4	1 (tarwe), 2 4 6 7	7
			-	
		Rijstpap		7
<b>Z</b>	25-mei		Currysoep	1 (tarwe) 6 9
			-	
		Macaroni ham & kaas		
			1 (tarwe) 7	
			-	
		Vanillepudding		7
<b>Z</b>	26-mei		Juliennesoep	1 (tarwe) 6 7 9
			-	
		Varkensgebraad   Blackwellsaus   Knolselder gestoofd   Kruidenpuree		
			1(tarwe) 6 7 9 10	1 (tarwe) 6 9
			-	7
			-	
		Tompoes		1 (tarwe) 3 6 7

1 glutenbevattende granen (glu)

2 schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (schaal)

3 eieren en producten op basis van ei (ei)

4 vis en producten op basis van vis (vis)

5 pinda's en producten op basis van pinda's (pin)

6 soja en producten op basis van soja (soj)

7 melk en producten op basis van melk (mel)

8 noten en producten op basis van noten (no)

9 selderij en producten op basis van selderij (sel)

10 mosterd en producten op basis (mos)

11 sesamzaad en producten op basis van sesam (ses)

12 zwaveldioxide en sulfieten (sulf)

13 lupine en producten op basis van lupine (lup)

14 weekdieren en producten op basis van weekdieren (week)

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten

**Veresto**  
SMAAKLEVERANCIER

# Menukaart

M	27-mei	<p>Groentesoep 1 (tarwe) 3 6 7</p> <p>Boerenworst   Thijmsaus   Andijvie bechamel   Aardappel natuur 1(tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 7</p> <p>Appelcake 1 (tarwe) 3</p>
D	28-mei	<p>Tomatensoep 1 (tarwe) 3 6 7</p> <p>-</p> <p>Vol au vent   Broccolimix   Aardappelschijfjes 1 (tarwe) 3 7</p> <p>-</p> <p>Appelsien</p>
W	29-mei	<p>Pastinaaksoep 1 (tarwe) 3 6 7</p> <p>-</p> <p>Kiptournedos   gevogeltesaus   Appelmoes   Gebakken aardappelen 1 (tarwe) 6 9</p> <p>-</p> <p>Yoghurt met grenadine 7</p>
D	30-mei	<p>Wortelsoep 1 (tarwe) 6 9</p> <p>-</p> <p>Boerenburger   Groene pepersaus   Koolrabi bechamel   Aardappel natuur 1 (tarwe) 6 7 9 1 (tarwe) 7 9</p> <p>-</p> <p>Chocoladepudding 7</p>
V	31-mei	<p>Knolseldersoep 1 (tarwe) 6 9</p> <p>-</p> <p>Koolvisfilet   Nantuasaus   Venkel gestoofd   Aardappelpuree 4 1 (tarwe) 2 4 6 7 1 (tarwe) 6 9 7</p> <p>-</p> <p>Kempische rijstpap 7</p>
Z	1-jun	
Z	2-jun	

1 glutenbevattende granen (glu)

2 schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (schaal)

3 eieren en producten op basis van ei (ei)

4 vis en producten op basis van vis (vis)

5 pinda's en producten op basis van pinda's (pin)

6 soja en producten op basis van soja (soj)

7 melk en producten op basis van melk (mel)

8 noten en producten op basis van noten (no)

9 selderij en producten op basis van selder (sel)

10 mosterd en producten op basis (mos)

11 sesamzaad en producten op basis van sesam (ses)

12 zwaveldioxide en sulfieten (sulf)

13 lupine en producten op basis van lupine (lup)

14 weekdieren en producten op basis van weekdieren (week)

Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten

*Veresto*  
SMAAKLEVERANCIER