










Catering Crop

Lede gem

Menu oktober 2022

maandag 3/10	dinsdag 4/10	woensdag 5/10	donderdag 6/10	vrijdag 7/10
preisoep G/M/S/So kalkoenroulade zachte pepersaus G/M princessenboontjes aardappelen	florentijnse soep G/M/S/So Mexicaanse stoofschotel G/So rijst 		tomatensoep G/M/S/So kippenhaasje dragonsaus G/M erwtjes aardappelen	bloemkoolsoep G/M/S/So vleesbrood G/E worteltjes  aardappelen
maandag 10/10	dinsdag 11/10	woensdag 12/10	donderdag 13/10	vrijdag 14/10
kippensoep G/M/S/So macaroni met ham en kaas G/M/E 	pompoensoep G/M/S/So pikante burger G erwtjes en worteltjes aardappelen 		wortelsoep G/M/S/So vogel zonder kop G witte kool in béchamel G/M aardappelen 	aspergesoep G/M/S/So kip met zoetzure saus G/So Chinese mix rijst
maandag 17/10	dinsdag 18/10	woensdag 19/10	donderdag 20/10	vrijdag 21/10
courgettensoep G/M/S/So Gentse waterzooi van kip G/M/S puree G/M/E	kervelsoep G/M/S/So cordon bleu G/E spinazie in room G/M aardappelen		tomatensoep G/M/S/So kalfsgehaktballetjes G/E Milanese saus G/So pastahoorntjes G/E 	champignonsoep G/M/S/So grootmoeders gebrad G bloemkool in kaassaus G/M aardappelen 
maandag 24/10	dinsdag 25/10	woensdag 26/10	donderdag 27/10	vrijdag 28/10
seldersoep G/M/S/So spaghetti bolognese G/E geraspte kaas G/M 	cressonsoep G/M/S/So slavink G savooikool aardappelen 		groentensoep G/M/S/So kippenbroodje G/E appelmoes aardappelen	courgettensoep G/M/S/So viskrokantje V wortelpuree G/M/E

HERFSTVAKANTIE !

G: gluten (tarwe) Se: sesam
M: Melk Mo: mosterd
N: noten S: selderij
V: vis Sc: schaaldieren
So: soja E: eieren