

UNIVERSAL CATERING**MENU JUNI 2019**

Koude schotel (met soep en nagerecht)	<u>Maandag 03/06</u> Tomatensoep Kalkoenroulade Veenbessensaus-Booterboontjes Gekookte aardappelen Fruit Tonijnsalade	<u>Dinsdag 04/06</u> Brunoisesoep Blanket met duo van wortel Gebakken aardappelen Koek Americain	<u>Donderdag 06/06</u> Groentesoep met tapioca Spirelli Bolognese saus Kaas Melkproduct Vleesbrood	<u>Vrijdag 07/06</u> Tomatensoep Pensen Appelmoes Puree Fruit Tomaat mozzarella
	Koude schotel (met soep en nagerecht)	<u>Maandag 10/06</u> VERLOF	<u>Dinsdag 11/06</u> Preisoep Goulash met courgetten blokjes en tomaat Gebakken aardappelen Koek Beenhesp met aspergen	<u>Donderdag 13/06</u> Juliennesoep Kiptournedos "Hawai" Currysous - Ananas Rijst met groentjes Melkproduct Gerookte zalm
Koude schotel (met soep en nagerecht)		<u>Maandag 17/06</u> Tomatensoep Cordon bleu Bloemkool Peterselieaardappelen Fruit Hespenworst	<u>Dinsdag 18/06</u> Erwtensoepp Balletjes in tomatensaus met knolselderblokjes Gebakken aardappelen Koek Tomaat met vissalade	<u>Donderdag 20/06</u> Courgettensoep Macaroni met hesp en kaassaus gratineerd Melkproduct Americain
Koude schotel (met soep en nagerecht)	<u>Maandag 24/06</u> Tomatensoep Vleesbrood Erwtjes Gekookte aardappelen Fruit Zalm "Belle-Vue"	<u>Dinsdag 25/06</u> Groentesoep Ardeens gebrad Rauwkost Gebakken aardappelen Koek Rauwe hesp met meloen	<u>Donderdag 27/05</u> Aardappelsoep met Pastinaak Lasagne Bolognese Melkproduct Noordzeevissalade	<u>Vrijdag 28/06</u> Tomatensoep met groentjes Kalkoenschnitzel Preipuree Fruit Peterselieworst