

MENU

DIN 01/09/20

*Tomatensoep
met balletjes*



*Fish sticks met tartaarsaus,
geraspte worteltjes en puree*

DON 03/09/20

Champignonsoep



*Superlekkere goulash met
krokante frietjes en slalala*

VRIJ 04/09/20

Groentesoep



*Joepie!!! Spaghetti
bolognaise !!!*



Het cateringteam wenst al onze
GO!-leerlingen een fantastische start
van het nieuwe schooljaar!!



MENU

MA 07/09/20

Bouillonsoep



*(H)eerlijke currysotel met
groentjes, ananas en rijst*

DIN 08/09/20

Courgettesoep



*Kipfilet met druivensausje,
wortelvriendjes en patatjes*

DON 10/09/20

Wortelsoep



*Stoofvlees met sla,
komkommer en frietjes*

VRIJ 11/09/20

*Kippensoep
met pastasliertjes*



Penne carbonara



Weetjes over druiven:

- De beste periode om ze te kopen, loopt van eind augustus tot eind oktober.
- Ze worden gebruikt voor druivensap, wijn, rozijnen, druivenpitolie, ...
- Er zijn 50 kg druivenpitten nodig voor 1 liter druivenpitolie.
- U bewaart ze het best in de koelkast.
- Er zijn drie kleuren: wit, blauw en rood.
- Witte wijn kan van rode druiven gemaakt worden.

MENU

MA 14/09/20

Currysoep



*Kipblokjes in tomatensaus
met wortelpuree*

DIN 15/09/20

Preisoep



*WAP-tijd !!!
Worst, appelmoes, patatjes*

DON 17/09/20

Knolseldersoep



*Gebraad met warme perzik
en kroketknikkers*

VRIJ 18/09/20

*Paprikasoep
met balletjes*



*Spirelli met lekker
roomsausje van groentes,
zongedroogde tomaatjes en
chorizo*



Mopje van de week:

Het is 10 uur in de ochtend wanneer een vrouw tegen haar man zegt:
"Lieverd, ga jij even naar de winkel een zak chips kopen, en als er wortels
zijn dan zes."

Even later komt de man thuis met zes zakken chips.
Zijn vrouw vraagt hem: "Waarom heb jij zes zakken chips gekocht?"
Waarop de man antwoordt: "Ze hadden wortels!"

MENU

MA 21/09/20

Groentesoep



Babi Pangang met
groenterijst

DIN 22/09/20

Viensoep

met broodkorstjes



Superlekkere hamburger met
ratjetoe en patatjes

DON 24/09/20

Tomatensoep



Vol-au-vent met frietjes en
sla

VRIJ 25/09/20

Kervelsoep



NoMince spaghetti
bolognaise



Weetje over de film belle en het beest:

(Vroeger) werd/wordt er weleens een allesdieren getekend in de tekenles. Het Beest uit de film is eigenlijk een beetje zo een allesdier. Hij is zo ontworpen dat hij verschillende kenmerken heeft van allerlei verschillende dieren. Zo heeft hij de manen van een leeuw, het hoofd van een buffel, het voorhoofd van een gorilla, de poten van een wolf en het lichaam van een beer.

MENU

MA 28/09/20

Tomatensoep
met balletjes



Superlekkere vispotje met
puree

DIN 29/09/20

Seldersoep



Kiplekkere brochette met
groentjes en patatjes

DON 01/10/20

Groentebouillon



Stoofvlees met sla, verlegen
tomaatjes en frietjes

VRIJ 02/10/20

Champignonsoep



Macaroni met ham en
kaassaus



Tips over verse champignons :

1. Bewaar ze in een bruine papieren zak op het bovenste schap van de koelkast, hier is de lucht het droogste.
2. Was ze nooit voor het bakken, maar borstel ze of reinig met klam keukenpapierje.
3. Champignons toch te oud aan het worden? -> (stoof en) pureer ze dan in een blender en vries dit in: altijd lekkere smaakmaker in soepen of stoofpotjes!