

Week 8	16 februari tot 20 februari 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 16 februari 2026	8 groentenweeldesoe	1,8,11,12,22,26,28
	Spaghetti bolognaise	1,11,26,28
	Dessert	
Dinsdag 17 februari 2026	Preisoep	1,8,11,12,22,26
	Boomstammetje, bruine saus	1,8,11,12,22,23,26,27
	Spruiten en gekookte aardappelen	1,8,11,12,22,26
Woensdag 18 februari 2026	Dessert	8
	Tomatenroomsoep met balletjes	1,8,11,12,22,26,27
	Witloof met hesp en kaassaus Puree	12,27 – 1,8,11,12,26,27
Donderdag 19 februari 2026	Dessert	
	Courgettesoe	1,8,11,12,22,26
	Kip met Jagersaus Doperwten salade en patatas bravas	1,8,12,22,26 – 1,8,12,22,24,26,27,28 – 8,12,27
Vrijdag 20 februari 2026	Dessert	
	Champignonsoep	1,8,11,12,22,26
	Gepocheerde koolvisfilet, duglérésaus Knolselderpuree	9,12,24 – 1,8,11,12,26,27
	Dessert	

Lijst allergenen	1 Gluten 2 Gluten-gerst 3 Gluten-kamut 4 Gluten-rogge 5 Gluten-spelt 6 Gluten-tarwe 7 Schaal- en weekdieren 8 ei 9 Vis 10 Aardnoten 11 Soja 12 Melk 13 Noten 14 Noten- amandel 15 Noten-cashew 16 Noten-hazel 17 Noten-macademia 18 Noten-para 19 Noten- pecan 20 Noten-pistache 21 Noten-wal 22 Mosterd 23 Sesamzaad 24 Zwaveldioxide en sulfieten 25 Lupine 26 selder 27 Lactose 28 Tomaat 29 Aardbeien (*) = bevat sporen van
---------------------	---

Prijs: 7,50 EUR – K.P. 5,50 EUR

Reserveren kan telefonisch of aan het onthaal

Verantwoordelijke uitgever: Rianne Hartman, Azalealaan 4, 9100 Sint-Niklaas