

Week 10	2 maart tot 6 maart 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 2 maart 2026	Courgettesoep	1,8,11,22,26
	Spaghetti bolognaise	1,11,26,28
	Dessert	
Dinsdag 3 maart 2026	Pompoensoep met balletjes	1,12,26,27
	Cordon Bleu en bruine saus	1,8,11,12,13,22,26 –
	Wortelen en geglaceerde aardappelen	1,8,11,12,22,26 – 1,8,12,22,26
Woensdag 4 maart 2026	Dessert	
	Pastinaaksoep	1,8,12,26,27
	Ardeense hamburger en sjalot saus Savooi met spek, puree	11,12,27 – 1,8,11,12,22,26 26 – 1,8,11,12,26,27
Donderdag 5 maart 2026	Dessert	
	Erwtensoup	1,11,26
	Uitgebeende kippenbout (140gr./p.) kruidensaus Witloofsla, frieten	1,8,12,22,23,26 1,8,11,12,22,24,26 1,8,22,26
Vrijdag 6 maart 2026	Dessert	
	Courgettewaterkerssoep	1,8,11,12,22,26
	Vispannetje met venkel kreeftensaus Puree	1,7,8,9,12,22,24,26,27,28 1,8,11,12,26,27

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