

Week 7	09 februari tot 13 februari 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 09 februari 2026	Champignonsoep	1,8,11,12,22,26
	Blinde vink met vinkensaus	
	Rode kool en gekookte aardappelen	11,12 – 1,8,11,12,22,24,26
	Fruityoghurt	12,27
Dinsdag 10 februari 2026	Tomatenroomsoep met balletjes	1,8,11,12,22,26,27
	Gepocheerde kabeljauwfilet met kaassaus, spinaziepuree	9,24 – 1,8,11,12,24,26,27 1,8,11,12,22,26,27
	Gele griesmeelpudding	1(*),8(*),11(*),12,23(*),27
Woensdag 11 februari 2026	Kippensoep	1,8,11,12,22,26
	Gyros met groenten/tomatensaus	1,8,11,12,22,24,26,28
	Rijst	11,26
	Vers fruit	Geen
Donderdag 12 februari 2026	Erwtensoup	1,11,26
	Kippenbil met bruine saus	
	Salade knolselder/appel/kikkererwten	1,8,12,22,23,25,26 – 1,8,11,12,22,26
	Frieten	
Vrijdag 13 februari 2026	Chocoladepudding	11,12,27
	Bloemkool-preisoep	8,12,26,27
	Gebakken vis, tartaarsaus	1,9,12 – 1,8,22
	Pompoenpuree	12,27
	Hartje Valentijn	1,8,11,12,13,25,27

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

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
	Fruityoghurt	12,27
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 8
	Rijstpap	12,27
Woensdag 18 februari 2026	Tomatenroomsoep met balletjes	1,8,11,12,22,26,27
	Witloof met hesp en kaassaus Puree	12,27 – 1,8,11,12,26,27
	Vers fruit	geen
Donderdag 19 februari 2026	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
	Speculoospudding	1,11,12,27
Vrijdag 20 februari 2026	Champignonsoep	1,8,11,12,22,26
	Gepocheerde koolvisfilet, duglérésaus Knolselderpuree	9,12,24 – 1,8,11,12,26,27
	Koekje	1, 8,11,12,13,25,27

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

Week 9	23 februari tot 27 februari 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 23 februari 2026	Groentensoep Balletjes in tomatensaus Snijbonen, puree Fruityoghurt	1,8,11,12,22,26 11,12 – 1,8,11,12,22,26 1,8,11,12,26,27 12,27
Dinsdag 24 februari 2026	Wortel-venkelsoep Gepocheerde heekfilet en Bretoense saus Spinazie en gekookte aardappelen Crème renversé	1,8,11,12,22,26 9,12,24 – 1,7,8,9,11,12,22,24,26 1,8,11,12,22,26 8,11,12,13,27
Woensdag 25 februari 2026	Kip-curry-soep Ovenschotel gehakt/wortel/puree Bruine saus Vers fruit	1,8,11,12,22,26 1,8,12,26,27 1,8,11,12,22,26 geen
Donderdag 26 februari 2026	Broccolisoup Stoverij met saus, witloofsla Frieten Griesmeelpudding met frambozencoulis	1,8,11,12,22,26 1,8,11,12,22,24,26 – 1,8,22,26 12,27
Vrijdag 27 februari 2026	Linzensoep Gebakken vis en tartaarsaus Pompoenpuree Koekje	1,11,26 1,9,12 – 1,8,22 12,27 1,8,11,12,13,25,27

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

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
	Fruityoghurt	12,27
Dinsdag 3 maart 2026	Pompoensoep met balletjes	1,12,26,27
	Cordon Bleu en bruine saus Wortelen en geglaceerde aardappelen	1,8,11,12,13,22,26 – 1,8,11,12,22,26 – 1,8,11,12,22,26 – 1,8,12,22,26
	Messinapudding	1(*),2(*),6(*),8(*),12,27
Woensdag 4 maart 2026	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
	Vers fruit	geen
Donderdag 5 maart 2026	Erwtensoup	1,11,26
	Uitgebeende kippenbout ,kruidensaus Witloofsla, frieten	1,8,12,22,23,26 1,8,11,12,22,24,26 1,8,22,26
	Vanillepudding + koekje	1,8,12,23,27
Vrijdag 6 maart 2026	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
	Koekje	1,8,11,12,13,25,27

Lijst allergenen	1 Gluten 2 Gluten-gerst 3 Gluten-kamut 4 Gluten-roggel 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

Week 11	09 maart tot 13 maart 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 09 maart 2026	Bloemkool-preisoep Chipolata en bruine saus Schorseneren+ bechamelsaus, puree Fruityoghurt	8,12,26,27 11,12 – 1,8,11,12,22,26 1,11,12,26,27 – 1,8,11,12,26,27 12,27
Dinsdag 10 maart 2026	Groene tuinkruidensoep Gepocheerde kabeljauwfilet, bieslooksaus Wortel/venkel, gekookte aardappelen Rozijnenpudding	1,8,11,12,22,26 9,24 – 1,7,8,9,11,12,22,26,27 1,8,11,12,22,26 12,27
Woensdag 11 maart 2026	Tomatensoep met balletjes Penne, hesp, prei en kaassaus Vers fruit	1,8,11,12,22,26,27,28 1,12,22,26,27 geen
Donderdag 12 maart 2026	Kippensoep Biefstuk en pepersaus Sla en tomaat, frieten Caramelpudding	1,8,11,12,22,26 1,8,11,12,22,26,27 8,12,22,26,27,28 12,27
Vrijdag 13 maart 2026	Preisoep Vissticks en bearnaisesaus Pastinaakpuree Koekje	1,8,11,12,22,26 9 – 1,11,12,24,26,27 12,27 1,8,11,12,13,25,27

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

Week 12	16 maart tot 20 maart 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 16 maart 2026	Pastinaaksoep	1,8,12,26,27
	Spaghetti bolognaise	1,11,26,28
	Fruityoghurt	12,27
Dinsdag 17 maart 2026	Linzensoep	1,11,26
	Kip meuniere en bruine saus	1,8,12,22,26,27 –
	Spinazie, puree	1,8,11,12,22,26 – 1,8,11,12,22,26 – 1,8,11,12,26,27
	Pralinépudding	12,27
Woensdag 18 maart 2026	Broccoli-spinaziesoep	1,11,12,26,27
	Crepinette en bruine saus	11,12 – 1,8,11,12,22,26
	Savooi met spek, gekookte aardappelen	26
Donderdag 19 maart 2026	Vers fruit	geen
	Tomatensoep met balletjes	1,8,11,12,22,26,27,28
	kippen nuggets, potato nuggets, BBQ saus, Parijse wortelen (fingerfood), tortilla	1,8,12,22,26,27 – 8,11,22,24,26,28 – 8,11,12,22,26 – 1,8,12,22,26,27,28
Vrijdag 20 maart 2026	Mini mix donuts (fingerfood)	1,12,13,27
	Zoete aardappelknolseldersoep	1,11,12,26,27
	Gepocheerde heekfilet en citrus-botersaus Courgettepuree	9,12,24 – 1,8,11,12,22,24,26 1,8,11,12,22,26,27
	Koekje	1,8,11,12,13,25,27

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