

Week 02	05 januari tot 9 januari 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 05 januari 2026	8 groenteweeldensoep	1,8,11,12,22,26,28
	Spaghetti bolognaise	1,11,26,28
	Fruityyoghurt	12,27
Dinsdag 06 januari 2026	Preisoep	1,8,11,12,22,26
	Boomstammetje met bruine saus, Rode kool en gekookte aardappelen.	1,8,11,12,22,23,26,27 – 1,8,11,12,22,26
	Driekoningentaart	
Woensdag 07 januari 2026	Tomatensoep met balletjes	1,8,11,12,22,26,27,28
	Witloof met hesp en kaassaus Puree	12,27 1,8,11,12,26,27
	Vers fruit	geen
Donderdag 08 januari 2026	Courgettensoep	1,8,11,12,22,26
	Vol-au-vent, doperwtensalade Patatas bravas	1,8,12,22,24,26 – 8,12,27
	Speculoospudding	1,11,12,27
Vrijdag 09 januari 2026	Groentensoep	1,8,11,12,22,26
	Gepocheerde koolvisfilet met 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 03	12 januari tot 16 januari 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 12 januari 2026	Groentensoep	1,8,11,12,22,26
	Balletjes in tomatensaus, snijbonen Puree	11,12 – 1,8,11,12,22,26 1,8,11,12,26,27
	Fruityoghurt	12,27
Dinsdag 13 januari 2026	Wortel-venkelsoep	1,8,11,12,22,26
	Gepocheerde heekfilet met Bretoense saus, Spinazie en gekookte aardappelen.	9,12,24 – 1,7,8,9,11,12,22,24,26 1,8,11,12,22,26
	Crème renversé	8,11,12,13,27
Woensdag 14 januari 2026	Kip-curry-soep	1,8,11,12,22,26
	Ovenschotel gehakt-wortel-puree bruine saus	1,8,12,26,27 1,8,11,12,22,26
	Vers fruit	geen
Donderdag 15 januari 2026	Broccolisoe	1,8,11,12,22,26
	Kalkoenrollade met jagersaus Witloofsla en frieten (steakhouse)	1,8,11,12,22,26 – 1,8,12,22,24,26,27,28 1,8,22,26
	Griesmeelpudding met frambozencoulis	12,27
Vrijdag 16 januari 2026	Linzensoep	1,11,26
	Gebakken vis , tartaarsaus Pompoenpuree	1,9,12 – 1,8,22 12,27
	Koekje	1,8,11,12,13,25,27

Lijst allergenen	1 Gluten 2 Gluten-gerst 3 Gluten-kamut 4 Gluten-rogg 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 04	19 januari tot 23 januari 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 19 januari 2026	Courgettesoep	1,8,11,12,22,26
	Spaghetti bolognaise	1,11,26,28
	Fruityoghurt	12,27
Dinsdag 20 januari 2026	Pompoensoep met balletjes	1,12,26,27
	Cordonbleu met bruine saus	1,8,11,12,13,22,26 –
	Wortelen en geglaceerde aardappelen	1,8,11,12,22,26
	Messinapudding	1,8,11,12,22,26 – 12,27
Woensdag 21 januari 2026	Pastinaaksoep	1,8,12,26,27
	Ardeense hamburger met sjalotsaus	11,12,27 – 1,8,11,12,22,26
	Savooi met spek en puree	26 – 1,8,11,12,26,27
	Vers fruit	geen
Donderdag 22 januari 2026	Erwtensoepp	1,11,26
	Uitgebeende kippenbout met kruidensaus, witloofsla en 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 23 januari 2026	Komkommersoepp	1,8,11,12,22,26
	Vispannetje met venkel en kreeftensaus	1,7,8,9,12,22,24,26,27,28
	Puree	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 05	26 januari tot 30 januari 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 26 januari 2026	Bloemkool-preisoep	8,12,26,27
	Chipolata met bruine saus	11,12 – 1,8,11,12,22,26
	Schorseneren met bechamelsaus en puree	1,11,12,26,27 – 1,8,11,12,26,27
	Fruityoghurt	12,27
Dinsdag 27 januari 2026	Groene tuinkruidensoep	1,8,11,12,22,26
	Gepocheerde kabeljauwfilet met bieslooksaus,	9,24 -1,7,8,9,11,12,22,26,27
	Wortel + venkel en gekookte aardappelen	1,8,11,12,22,26
	Rozijnenpudding	12,27
Woensdag 28 januari 2026	Tomatensoep met balletjes	1,8,11,12,22,26,27,28
	Penne met hesp, prei en kaassaus	1,12,22,26,27
	Vers fruit	geen
Donderdag 29 januari 2026	Kippensoep	1,8,11,12,22,26
	Goulash, sla en tomaat Frieten	8,12,22,26,27,28
	Caramelpudding	12,27
Vrijdag 30 januari 2026	Preisoep	1,8,11,12,22,26
	Vissticks , bearnaisesaus en Pastinaakpuree	9 – 1,11,12,24,26,27 12,27
	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 06	02 februari tot 06 februari 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 02 februari 2026	Pastinaaksoep	1,8,12,26,27
	Spaghetti bolognaise	1,11,26,28
	Fruityoghurt	12,27
Dinsdag 03 februari 2026	Linzensoep	1,11,26
	Kip meuniere met bruine saus	1,8,12,22,26,27 –
	Spinazie en puree	1,8,11,12,22,26
		1,8,11,12,22,26 –
Woensdag 04 februari 2026		1,8,11,12,26,27
	Broccoli-spinaziesoep	1,11,12,26,27
	Crepinette met bruine saus	11,23 – 1,8,11,12,22,26
	Savooi met spek en gekookte aardappelen	26
Donderdag 05 februari 2026	Vers fruit	geen
	Tomatensoep met balletjes	1,8,11,12,22,26,27,28
	Stoverij met saus en appelmoes	1,8,11,12,22,24,26
	Aardappelschijfjes	
Vrijdag 06 februari 2026	Vanillepudding met koekje	1,8,12,23,27
	Zoete aardappelknolseldersoep	1,11,12,26,27
	Gepocheerde Heekfilet met citrus-botersaus	9,12,24 – 1,8,11,12,22,24,26
	Courgettepuree	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