

Week 13	23 maart tot 27 maart 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 23 maart 2026	Courgettesoep met rucola/philadelphia Boomstammetje met bruine saus Knolselder in witte saus Gekookte aardappelen Dessert	1, 11, 12, 26, 27 1, 8, 11, 12, 22, 23, 26, 27 1, 8, 11, 12, 22, 26
Dinsdag 24 maart 2026	Zoete aardappel-knolseldersoep Gepocheerde kabeljauwfilet Velouté met groenten Spinazie en puree Dessert	1, 11, 12, 26, 27 9, 24 1, 7, 8, 9, 11, 12, 22, 26, 27 1, 8, 11, 12, 22, 26 – 1, 8, 11, 12, 26, 27
Woensdag 25 maart 2026	Preisoep Kalfsblanquet met saus Fijne bonen en gekookte aardappelen Dessert	1, 8, 11, 12, 22, 26, 1, 8, 11, 12, 22, 24, 27 1, 8, 12, 22, 26
Donderdag 26 maart 2026	Tomatensoep met balletjes Uitgebeende kippenbout Provençaalse saus, witloofsla Frietten Dessert	1, 8, , 11, 12, 22, 26, 27, 28 1, 8, 12, 22, 23, 26 8, 11, 12, 22, 26, 27, 28 – 1, 8, 22, 26
Vrijdag 27 maart 2026	Kippensoep Vissticks (2st.), tartaarsaus Courgettepuree Dessert	1, 8, 11, 12, 22, 26 9 – 1, 8, 22 1, 8, 11, 12, 22, 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

Dit menu is onderhevig aan veranderingen.

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

Week 14	30 maart tot 3 april 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 30 maart 2026	Broccolisoup	1, 8, 11, 12, 22, 26
	Spaghetti bolognaise – gemalen kaas	1, 11, 26, 28
	Dessert	
Dinsdag 31 maart 2026	Wortelsoup	1, 8, 11, 12, 22, 26
	Kip meuniere met bruine saus Witte kool met bechamelsaus Gekookte aardappelen	1, 8, 12, 22, 26, 27 - 1, 8, 11, 12, 22, 26 1, 11, 12, 26, 27
	Dessert	
Woensdag 1 april 2026	Knolseldersoup	1, 8, 12, 22, 26
	Hamburger met bruine saus Wortelen en puree	11, 12 – 1, 8, 11, 12, 22, 26 1, 8, 11, 12, 22, 26 – 1, 8, 11, 12, 26, 27
	Dessert	
Donderdag 2 april 2026	Tomatensoep met balletjes	1, 8, 11, 12, 22, 26, 27, 28
	Varkenshaasje met kruidensaus Sla en tomaat, patatas bravas	1, 8, 11, 12, 22, 26 – 1, 8, 11, 12, 22, 24, 26 8, 12, 22, 26, 27, 28
	Dessert	
Vrijdag 3 april 2026	Pompoensoep met tuinkruiden	1, 8, 11, 12, 22, 26, 28
	Gepocheerde koolvisfilet, mouselinesaus Spinaziepuree	9, 12, 24 – 1, 11, 12, 22, 24, 27 – 1, 8, 11, 12, 22, 26, 27
	Dessert	

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

Dit menu is onderhevig aan veranderingen.

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

Week 15	6 april tot 10 april 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 6 april 2026	PAASMAANDAG	
Dinsdag 7 april 2026	Bloemkool-preisoep Gepocheerde heekfilet met saffraan saus Broccoli, gekookte aardappelen Dessert	8, 12, 26, 27 9, 12, 24 – 1, 8, 11, 12, 22, 24, 26, 27 – 1, 8, 11, 12, 22, 26
Woensdag 8 april 2026	Tomatensoep met balletjes Volkoren penne met hesp en prei kaassaus Dessert	1, 8, 11, 12, 22, 26, 27, 28 1, 12, 22, 26, 27
Donderdag 9 april 2026	Groentensoep Kippenbil met Jagersaus Waldorfsalade en frieten (steakhouse) Dessert	1, 8, 11, 12, 22, 26 1, 8, 12, 22, 23, 25, 26- 1, 8, 12, 22, 24, 26, 27, 28- 1, 8, 9, 12, 13, 22, 26, 27
Vrijdag 10 april 2026	Knolseldersoep Gebakken vis (2st.) en vierkruidensaus (koud), wortel-venkelpuree Dessert	1, 8, 12, 22, 26 1, 9, 12 – 1, 8, 11, 22, 26 12, 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

Dit menu is onderhevig aan veranderingen.

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

Week 16	13 april tot 17 april 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 13 april 2026	Groene tuinkruidensoep	1, 8, 11, 12, 22, 26
	Spaghetti bolognaise – gemalen kaas	1, 11, 26, 28
	Dessert	
Dinsdag 14 april 2026	Linzensoep	1, 11, 26
	Worst, bruine saus Appelmoes (gewoon/diab.) en puree	11, 12 – 1, 8, 11, 12, 22, 26 1, 8, 11, 12, 26, 27
	Dessert	
Woensdag 15 april 2026	Kip-curry-soep	1, 8, 11, 12, 22, 26
	Kalkoennotje met kruiden, mosterdsaus Spinazie en gekookte aardappelen	1, 8, 11, 22, 26 – 1, 8, 11, 12, 22, 24, 26, 27 – 1, 8, 11, 12, 22, 26
	Dessert	
Donderdag 16 april 2026	Wortel-knolseldersoep	1, 8, 12, 22, 26
	Stoverij met saus Schelperwten en aardappelschijfjes	1, 8, 11, 12, 22, 24, 26 1, 8, 11, 12, 22, 26
	Dessert	
Vrijdag 17 april 2026	Kippensoep	1, 8, 11, 12, 22, 26
	Gepocheerde kabeljauwfilet Citrus-botersaus en broccolipuree	9, 24 1, 8, 11, 12, 22, 24, 26 – 1, 8, 11, 12, 26, 27
	Dessert	

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

Dit menu is onderhevig aan veranderingen.

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

Week 17		
20 april tot 24 april 2026		
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 20 april 2026	Komkommersoep Hamburger met ajuinsaus, rode biet/appel Gekookte aardappelen Dessert	1,8,11,12,22,26 11,12 – 1,11,12,26,27 – 11,26
Dinsdag 21 april 2026	Champignonsoep Gepocheerde koolvisfilet, velouté met groenten, broccoli Geglaceerde aardappelen Dessert	1, 8, 11, 12, 22, 26 9, 12, 24 – 1, 7, 8, 9, 11, 12, 22, 26, 27 – 1, 8, 11, 12, 22, 26 – 1, 8, 11, 12, 22, 26
Woensdag 22 april 2026	Wortelsoep Witloof met hesp en kaassaus Puree Dessert	1, 8, 11, 12, 22, 26 12, 27 1, 8, 11, 12, 26, 27
Donderdag 23 april 2026	Broccolisoup Vol-au-vent, doperwtensalade Frieten Dessert	1, 8, 11, 12, 22, 26 1,8,12,22,24,26-8,12,27
Vrijdag 24 april 2026	Tomatensoep met balletjes Gebakken vis met spinazie Bearnaisesaus vis, knolselderpuree Dessert	1, 8, 11, 12, 22, 26, 27, 28 1, 9, 12 1, 11, 12, 24, 26, 27 – 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

Dit menu is onderhevig aan veranderingen.

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

Week 18	27 april tot 1 mei 2026	
DATUM	MENU	ALLERGENEN
Maandag 27 april 2026	Kip-curry-soep Volkoren spaghetti bolognaise gemalen kaas Dessert	1, 8, 11, 12, 22, 26 1, 11, 26, 28
Dinsdag 28 april 2026	Broccoli-spinaziesoep Chipolata en bruine saus Appelmoes (gewoon/diab.) en puree Dessert	1, 11, 12, 26, 27 11, 12 – 1, 8, 11, 12, 22, 26 1, 8, 11, 12, 26, 27
Woensdag 29 april 2026	Knolseldersoep Kalkoenrollade met dragonsaus Snijbonen en gekookte aardappelen Dessert	1, 8, 12, 22, 26 1, 8, 11, 12, 22, 26 – 1, 8, 11, 12, 22, 24, 26 – 1, 8, 11, 12, 22, 26
Donderdag 30 april 2026	Tomatensoep met balletjes Biefstuk met pepersaus, tomaat vinaigrette Frietjes (Steakhouse) Dessert	1,8,11,12,22,26,27,28 1,8,11,12,22,26,27- 8,12,22,26,27,28
Vrijdag 1 mei 2026	DAG VAN DE ARBEID	

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

Dit menu is onderhevig aan veranderingen.

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