

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