

 MAANDAG 23 februari	Aspergeroomsoep Gratin van prei en gerookte zalm met puree Avond: Kip-currysalade	<u>Allergenen</u> Gluten, selder, soja, eieren, melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam
 DINSDAG 24 februari	Kippensoep met curry & kokos Mosterdgebraad met vleesjus, spruitjes en aardappelen Avond: Kaasbordje	Gluten, selder, soja, eieren, melk, sulfieten, sesam
 WOENSDAG 25 februari	Brunoisesoep met vermicelli Gevulde kipfilet met brie & appel, veloutésaus, witloofsalade en puree Avond: Parijse worst	Gluten, selder, soja, eieren, melk, sulfieten, sesam
 DONDERDAG 26 februari	Tomatenroomsoep met balletjes Hongaarse Goulash met frisse salade en verse frietjes Avond: Vleessalade	Gluten, selder, soja, eieren, melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam
 VRIJDAG 27 februari	Soep van jonge wortelen Verse vis met saus v/d chef, broccoligratin en puree Avond: Peterselieworst	Gluten, selder, soja, eieren, melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam
 ZATERDAG 28 februari	Preiroomsoep Kalkoenschnitzel met vleesjus, snijbonen en aardappelen Avond: Mortadella	Gluten, selder, soja, eieren, melk, schaaldieren, vis, sulfieten, sesam
 ZONDAG 1 maart	Apéro/Franse uiensoep Ardeens varkenshaasje “Cross & Blackwell” met erwtjes en kroketjes Avond: Spaanse kruidensalami	Gluten, selder, soja, eieren, melk, sulfieten, sesam