

Zomer

Menu van de chef



Menu van het huis



Soep

Tussendoor

brood

Ma

Fusillipasta met een New Yorksaus en geraspte kaas. Als dessert: vanillevla met frambozensaus.

Gestoofde rundersukade met wortelen en gekookte aardappelen en jus. Als dessert: vanillevla met frambozensaus.

Rode linzenkerriesoep

Smoothie framboos
Oats aardbeien

Di

Gebakken steak van knolselderij met oosterse wokgroenten en noodles, hoisinsaus, tempehfriet en cashewnoten. Als dessert: chocoladevla

Biefstuk met stampot andijvie en jus. Als dessert: chocoladevla.

Minestrone-soep

Smoothie banaan
Kwark met ananas

Wo

Witte rijst met gele currysaus met plantaardige kip, naanbrood met koriander. Als dessert: pudding met rode bessensaus.

Gebraden gehaktbal met gekookte aardappelen, snijbonen en jus. Als dessert: pudding met rode bessensaus.

Groentesoep met balletjes

Smoothie bosvruchten banaan
Chiapudding met mango

Do

Penne met baba Anoush, saus van aubergine en zongedroogde tomaten, Italiaanse boerensalade met cashewnoten. Als dessert: karamelvla

Kippendij met chimichurri-kruiden, gekookte aardappelen, broccoli en jus. Als dessert: karamelvla

Wortelsoep

Smoothie mango banaan
Kwark aardbeien

Vr

Tofuspies met satésaus, nasi met groenten, zoetzure komkommer, cassave chips, seroendeng. Als dessert: kokosyoghurt met passievruchtensaus.

Gebakken rundervink met gekookte aardappelen, sperziebonen en jus. Als dessert: kokosyoghurt met passievruchtensaus.

Tomatensoep

Smoothie aardbei banaan
Gehaktballetje in satésaus

Za

Lasagne Bolognese. Als dessert: sinaasappelvla met aardbeiensaus

Doradefilet met doperwtenrisotto en pestosaus. Als dessert: sinaasappelvla met aardbeiensaus

Vermicellisoep

Smoothie bramen banaan
Frambozencake

Zo

Tempehspies met stampot Chinese kool en ketjapjus. Als dessert: Crema Catalana

Wrap met kip, ovenkrieltjes, Ijsbergsla met rodekool, tomaat en komkommer en knoflooksaus. Als dessert: Crema Catalana.

Preisoep

Notenkoek
Zwamcijsje

Keuze uit de broodbuffetwagen

Z.O.Z.

Heeft u een voedingsvoorschrift of allergie? Dan passen wij de maaltijd voor u aan.



ei



gluten



lupine



melk



mosterd



noten



pinda



schaaldieren



selderij



sesamzaad



soja



vis



weekdieren



zwavel

**BIO
DIVER
SITEIT
OP JE
BORD**



Lekker en vers

In onze keuken bereiden we uw maaltijd elke dag met grote zorg. We werken uitsluitend met verse en zoveel mogelijk lokale producten. Onze visie is dat voeding ervoor moet zorgen dat u zo snel en goed mogelijk herstelt.

Wij hebben twee menu's voor u samengesteld: het menu van de chef met moderne en gevarieerde gerechten en het meer traditionele menu van het huis. U kunt de gerechten van de menu's combineren. Ook is het mogelijk om aan te geven of u een kleinere of grotere portie wilt.

Natuurlijk houden we rekening met uw persoonlijke voorkeuren en eventuele diëten.

Besprek uw wens met de zorgassistent.

Speciale wensen

Heeft u iets te vieren? Misschien een verjaardag of jubileum? Laat het uw zorgassistent weten!

De Broodbuffetwagen

Brood	Eiwit	Zuivel	Eiwit
Glutenvrij bolletje meergranen	5	Margarine	
Glutenvrij bolletje wit	4	Margarine gold	
Krentenbrood	3	Melk halfvolle	5
Ontbijtkoek	1	Karnemelk	5
Volkoren beschuit	2	Chocomel	6
Volkoren bruin brood	3	Yoghurt	5
Volkoren knäckerbröd	2	Kwark	12
Wit brood	3	Vruchtenyoghurt:	
		aardei of mango	5
Zoetbeleg		Vruchtenkwark:	
Appelstroop	0	aardbei of mango	12
Hagelslag puur	1	Vanillevla	3
Hazelnootpasta	1		
Honing		Overig	
Jam		Muesli	3
Pindakaas	3	Appelmoes	
		Pruimenmoes	
Hartig beleg		Seizoens fruit	
Kaas	8		
Komijnekaas	7	Dranken	
Kaas natrium arm	6	Limonade:	
Smeerkaas	3	sinaasappel/ framboos	
Rookvlees	3	Oranka vruchtendrank:	
Ham	3	kers/sinaasappel/zwarte bes	
Kipfilet	3	Sourcy	
Kips veg. smearworst	1	Ice tea green	
Hummus	3	Bouillon groenten of tomaten	

Op aanvraag: Tomaat, Komkommer, Pap

Rode Kruis Ziekenhuis

Buitengewoon menselijk.