

Herfst

Menu v/d chef



Menu van het huis



Soep

Tussendoor

brood

Ma

Penne bolognese van linzen
Penne met een smaakvolle bolognesesaus van linzen, bereid met tomaat en Italiaanse kruiden.
Vanillevla met bosvruchtensaus.

Langzaam gegaarde rundersucade in een rijke rodewijnsaus, geserveerd met gebakken spruitjes en romige aardappelpuree.
Vanillevla met bosvruchtensaus.

Stroganoffsoep

Smoothie framboos
Oats Bramen

Di

Gebakken knolselderijsteak met nasi, prei, doperwten, bosui en paprika. Geserveerd met hoisinsaus, cashewnoten en temphefriet met sesamzaad. Chocoladevla.

Traditionele zuurkoolstampot met een ambachtelijke rookworst, en huisgemaakte jus.
Chocoladevla.

Snert

Smoothie banaan
Plantaardige kwark met peer

Wo

Rode curry met ui, wortel, rode paprika en courgette. Geserveerd met rijst, naanbrood en verse koriander. Huisgemaakte blanke pudding met appelcompote en slagroom.

Ambachtelijk gebakken gehaktbal met biologische jus, bloemkool en gekookte aardappelen. Huisgemaakte blanke pudding met appelcompote en slagroom.

Bospaddenstoelensoep

Smoothie bosvruchten
Chiazaad pudding met kersen

Do

Gepofte courgette met broccoli, doperwten, gebakken krieltjes, groene pesto, Griekse witte kaas, kikkererwten, witte bonen en een mix van diverse zaden en pitten. Karamelvla met chocoladesaus en slagroom

Malse kippendijen in een smaakvolle tomatensaus, geserveerd met geglaceerde worteltjes, gekookte aardappelen en biologische jus. Karamelvla met chocoladesaus en slagroom.

Mosterdsoep

Smoothie mango
Plantaardige kwark met druiven

Vr

Tofuspies met yakitorisaus en bami met prei, spitskool, wortel, paprika en ui. Geserveerd met atjar van witte kool en komkommer, cassavekroepoek en seroendeng. Kokosyoghurt met bramensaus.

Ambachtelijk gebakken rundervink, gepofte pompoen, gekookte aardappelen en biologische jus.
Kokosyoghurt met bramensaus.

Tomatensoep

Smoothie aardbei
Hybride gehaktbal met satésaus.

Za

Lasagne met courgette, bleekselderij, wortel, tomaat en Italiaanse kruiden.
Sinaasappelvla met cassissaus en verse slagroom.

Gebakken doradefilet, geserveerd op een romige saffraanrisotto met groene pestosaus.
Sinaasappelvla met cassissaus en verse slagroom.

Groentesoep met balletjes

Smoothie braam
Gebakken appelcake

Zo

Hutspot van rode linzen, geserveerd met plantaardige kip en een romige massamancurryjus.
Huisgemaakte crème catalane.

Warme tortilla gevuld met langzaam gegaarde pulled beef, ijsbergsla, tomaat, komkommer, rode kool, krokante ovenaardappeltjes en knoflooksaus. Huisgemaakte crème catalane.

Pastinaaksoep

Huisgemaakte notenkoek
Ragoutbroodje met oesterzwammen

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.

Bespreek uw wens met de medewerker eten en drinken.

Speciale wensen

Heeft u iets te vieren? Misschien een verjaardag of jubileum? Laat het uw medewerker eten en drinken weten!

De Broodbuffetwagen

Brood Eiwit

Glutenvrij bolletje meergranen	5
Glutenvrij bolletje wit	4
Krentenbrood	3
Ontbijtkoek	1
Volkoren beschuit	2
Volkoren bruin brood	3
Volkoren knäckerbröd	2
Wit brood	3

Zoetbeleg

Appelstroop	0
Hagelslag puur	1
Hazelnootpasta	1
Honing	0
Jam	0
Pindakaas	3

Hartig beleg

Kaas	8
Komijnekaas	7
Kaas natrium arm	6
Smeerkaas	3
Rookvlees	3
Ham	3

Kipfilet	3
Kips veg. smearworst	1
Hummus	3

Op aanvraag: Tomaat, Komkommer, Pap

Zuivel Eiwit

Margarine	0
Margarine gold	0
Melk halfvolle	5
Karnemelk	5
Chocomel	6
Yoghurt	5
Kwark	12
Vruchtenyoghurt:	
aardei of mango	6
Vruchtenkwark:	
aardbei of mango	12
Vanillevla	3

Overig

Muesli	3
Appelmoes	0
Pruimenmoes	0
Seizoens fruit	0

Dranken

Limonade:	
sinaasappel/ framboos	0
Oranka vruchtendrank:	
kers/sinaasappel/zwarte bes	0

Sourcy

Ice tea green	0
Bouillon groenten of tomaten	0

Rode Kruis Ziekenhuis

Buitengewoon menselijk.



Kindermenu



Herfst



Ma

Gestoofd sucadelapje

Zacht gestoofd sucadelapje met sperziebonen, romige aardappelpuree en lekkere huisgemaakte jus.

Vanillevla met bosvruchtensaus

Di

Stamppot wortel met varkenshaasje

Heerlijke stamppot van aardappel en wortel, geserveerd met eenmals varkenshaasje en huisgemaakte jus.

Chocoladevla

Wo

Gebakken gehaktbal

Een lekkere gehaktbal met bloemkool, gekookte aardappelen en huisgemaakte jus.

Huisgemaakte blanke pudding

Do

Gemarineerde kippendijen

Malse gebakken kippendijen met zoete worteltjes, gekookte aardappelen en huisgemaakte jus.

Karamelvla

Vr

Gebakken vink

Een traditioneel gebakken vinkje met gepofte pompoen, aardappelen en huisgemaakte jus.

Kokosyoghurt

Za

Italiaanse lasagne

Huisgemaakte lasagne met courgette, wortel, tomatensaus en een lekker laagje gesmolten kaas.

Sinaasappelvla

Zo

Wrap pulled beef

Een goed gevulde wrap met malse pulled beef, ijsbergsla, tomaat, komkommer en frisse rodekoolsalade. Geserveerd met krokante ovenaardappeltjes en romige knoflooksaus. **Huisgemaakte crème catalane**



Lekker kleuren!

Heb je een voedingsvoorschrift of allergie? Dan passen wij de maaltijd voor je aan.

www.kinderwebsite.rkz.nl



ei



gluten



lupine



melk



mosterd



noten



pinda



schaaldieren



selderij



sesamzaad



soja



vis



weekdieren



zwavel

Rode Kruis Ziekenhuis

Buitengewoon menselijk.

**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 medewerker eten en drinken.

Speciale wensen

Heeft u iets te vieren? Misschien een verjaardag of jubileum? Laat het uw medewerker eten en drinken weten!

De Broodbuffetwagen

Brood	Eiwit	Zuivel	Eiwit
Glutenvrij bolletje meergranen	5	Margarine	0
Glutenvrij bolletje wit	4	Margarine gold	0
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	0	Overig	
Jam	0	Muesli	3
Pindakaas	3	Appelmoes	0
		Pruimenmoes	0
Hartig beleg		Seizoens fruit	0
Kaas	8		
Komijnekaas	7	Dranken	
Kaas natrium arm	6	Limonade:	
Smeerkaas	3	sinaasappel/ framboos	0
Rookvlees	3		
Ham	3	Oranka vruchtendrank:	
Kipfilet	3	kers/sinaasappel/zwarte bes	0
Kips veg. smearworst	1		
Hummus	3	Sourcy	
		Ice tea green	0
		Bouillon groenten of tomaten	0

Op aanvraag: Tomaat, Komkommer, Pap