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	Keuze uit de broodbuffetwagen z.o.z.
Di	Gebakken knolselderijsteak met nasi, prei, doperwten, bosui en paprika. Geserveerd met hoisinsaus, cashewnoten en tempehfriet met sesamzaad. **Chocoladevla.**	Traditionele zuurkoolstamppot 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	

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

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 DIVERSITEIT 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. smeerworst	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