

MENUWIJZER

Wintergerechten 2024



distrivers

Je proeft de aandacht

Voorwoord


Deze menuwijzer met de wintergerechten van 2024 is geïnspireerd door het seizoen en staat vol heerlijke gerechten.

De menucyclus bevat vijf verschillende menulijnen en een uitgebreide foodbank. Er is volop keuze, afgestemd op smaak, eetgewoonten en voorkeuren.

Eet smakelijk!

Inhoudsopgave

Menu's per week	Pagina
Week 51, 4 en 9	4 en 5
Week 52, 5 en 10	6 en 7
Week 1, 6 en 11	8 en 9
Week 2 en 7	10 en 11
Week 3 en 8	12 en 13
Verklaring van gerechten	14 en 15

De **vegetarische gerechten** in deze menuwijzer zijn te herkennen aan dit icoon: 

Wist je dat onze menukaart boordevol verborgen parels zit? Gerechten die je misschien minder snel kiest, maar die je toch kunnen verrassen.

De tips van onze experts zijn gemakkelijk te herkennen aan dit logo: 

Menu A

Een klassieke keuze voor wie van traditionele smaken houdt. De maaltijden bestaan over het algemeen uit aardappelen, groenten, vlees en traditionele eenpansgerechten.

Menu B

Dit menu past altijd binnen de Schijf van Vijf en is geschikt voor cliënten met een licht verteerbaar dieet.

Menu C

Menu C biedt een combinatie van gerechten uit de overige menulijnen, met toevoeging van unieke eiwit- of sauscomponenten.

Vegetarisch

Een gevarieerde menulijn met vegetarische en soms veganistische gerechten.

Wereldgerechten

In deze menulijn komt de diversiteit van de wereldkeuken terug.

Foodbank

De meest favoriete gerechten zijn dagelijks beschikbaar in onze foodbank. Bestel een aantal componenten uit de Foodbank en je serveert weer een gevarieerde gezonde maaltijd als aanvulling op de klikjes of als extra.

IDDSI

De IDDSI menu's zijn een beschikbare afgeleide van de menu's A, B, C of D. De keuze is meteen op de webshop in de menucyclus zichtbaar achter het standaard menu.

Menu C: Een stap richting eiwittransitie en duurzaamheid

Ons menu is continu in ontwikkeling. Vorig jaar introduceerden wij een vernieuwd menu, en met ingang van de winter voegen wij menu C toe als extra optie om vegetarisch te kunnen kiezen. In dit menu staat doorgaans het menu van A, waarbij de vega(n) opties worden vervangen door vleesopties, of andersom. Vaker dan voorheen, kom je nu een vega(n) optie tegen in dit menu. We zien namelijk dat de meeste mensen kiezen voor menuoptie A. Deze nieuwe optie is bedoeld om bij te dragen aan de eiwittransitie en duurzaamheid. De eiwittransitie verwijst naar de verschuiving van dierlijke naar plantaardige eiwitten in het kader van duurzaamheid. We beseffen dat dit een uitdaging is in de zorg. We willen vergroenen, maar wat als een cliënt liever elke dag vlees eet?

Wij begrijpen als geen ander hoe belangrijk gezonde en gevarieerde voeding is, vooral in de zorgsector. Vaak kan het echter een uitdaging zijn om verantwoorde keuzes te maken. Daarom wordt onze menucyclus samengesteld door onze voedingsdeskundige in nauwe samenwerking met onze culinaire adviseurs. In menu A wordt een dierlijk of vega(n) component aangeboden, dat in menu C veelal wordt vervangen.

Voor sommige cliënten en patiënten is het vanzelfsprekend om een dag geen dierlijke eiwitten te eten, maar voor anderen is het moeilijk om hun eetpatroon te veranderen. Om cliënten die liever vlees eten te stimuleren om plantaardig te eten, geven we een aantal tips:

1. Stap-voor-stap benadering:

» **Flexitarisch eten:** Moedig een flexitarische benadering aan, waarbij cliënten geleidelijk aan meer plantaardige maaltijden eten zonder volledig vlees op te geven.

» **Herkenbare gerechten:** Introduceer één dag per week waarop bijvoorbeeld een pastagerecht zonder vlees wordt aangeboden, zoals onze bolognesesaus met macaroni of spaghetti, of foe yong hai met bami.

2. Lekker en aantrekkelijk presenteren:

» **Presentatie:** Zorg ervoor dat plantaardige gerechten er aantrekkelijk en kleurrijk uitzien, met een mooie presentatie en garnering, zoals paprika, bieslook of peterselie.

» **Proeverijen:** Organiseer proeverijen waarbij cliënten vega(n) gerechten kunnen proberen zonder zich meteen te committeren.

3. Voordelen communiceren:

» **Gezondheidsvoordelen:** Leg uit hoe plantaardig eten kan bijdragen aan hun gezondheid, zoals verbeterde spijsvertering en een lager risico op chronische ziekten.

» Milieu en duurzaamheid:

Bespreek de positieve impact van plantaardig eten op het milieu, zoals vermindering van de ecologische voetafdruk.

4. Persoonlijke aanpak:

» Luisteren naar voorkeuren:

Begrijp de smaakvoorkeuren van cliënten en pas plantaardige gerechten aan om aan deze voorkeuren te voldoen.

5. Positieve ervaringen creëren:

» Feedback en betrokkenheid:

Vraag om feedback van cliënten en betrek hen bij het creëren van nieuwe vega(n) menu-opties.

Door deze benaderingen te combineren, kun je cliënten die liever vlees eten op een geleidelijke en aantrekkelijke manier introduceren aan plantaardige voeding, waardoor ze de voordelen en smaken van plantaardige gerechten kunnen ontdekken zonder zich gedwongen te voelen.

Maandag

Dinsdag

Woensdag

Donderdag

Vrijdag

Zaterdag

Zondag

Menu A



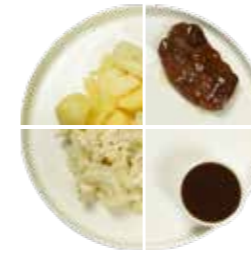
Slavink
Jus
Stampot zuurkool



Bolognesesaus
Macaroni
Komkommer-tomaat salade



Erwtensoep
Fruitcocktail



Sukadelap
Jus
Bloemkool à la crème
Gekookte aardappelen



Lekkerbek
Remouladesaus
Gebakken krieltjes
Gemengde sla met
garnering en dressing



Saucijs
Jus
Stampot rode kool
met appel



Varkensschnitzel
Champignonsaus
Stoofpeertjes
Pommes duchesse

Menu B



Gestoofde kabeljauwfilet
Tuinkruidensaus
Snijbonen
Gekookte aardappelen



Runderlap
Jus
Wortelen
Aardappelpuree



Varkenslap
Jus
Sperziebonen
Gekookte aardappelen



Kipsaucijs
Jus
Rode bieten
Aardappelpuree



Kalfslap
Jus
Broccoli
Gekookte aardappelen



Varkensfricandeau
Jus
Gehakte spinazie
Gekookte aardappelen



Kipfilet
Kippenjus
Witlof
Gekookte aardappelen

Bolognese rundvleessaus
Macaroni

Erwtensoep

Cordon bleu
Vegetarische jus

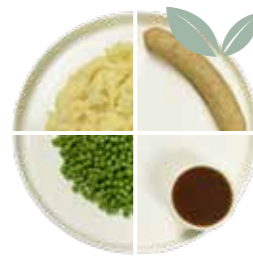
Vegan kibbeling
Gebakken krieltjes

Aardappelpuree

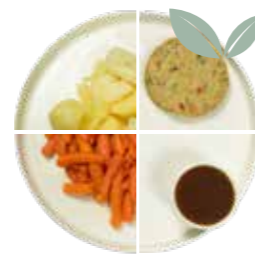
Schnitzel
Vegetarische jus
Aardappelpuree

Menu C
aanvulling
op menu's

Vegetarisch



Braadworst (quorn)
Vegetarische jus
Doperwten
Aardappelpuree



Groenteschijf
Vegetarische jus
Wortelen
Gekookte aardappelen



Spinazie-kaasburger
Vegetarische jus
Andijvie à la crème
Aardappelpuree



Beeter in satésaus
Zilvervlies nasi
Koolmix-madrassalade



Quornfilet
knoflook en kruiden
Vegetarische jus
Tuinbonen
Aardappelpuree



Balletjes met jus
Bretonse groentemix
Aardappel-
knolselderijpuree



Hartige pumpkin pie
Twentse salade

Tip!

Wereldgerechten



Chili sin carne
Basmatirijst
Festivalmix rauwkost



Kipfilet
Kerriesaus
Sambal goreng boontjes
Kokosrijst



Falafel
Zoetzure saus
Groentecurry
Bulgur met groente

Tip!



Kipstukjes in satésaus
Zilvervlies nasi
Koolmix-madrassalade



Surinaamse
rundvleesshotel
Surinaamse spitskool
Gele rijst



Tjap tjoy met kip
Bami
Atjar tjampoer



Gebakken victoriaabaars
Kerriesaus
Broccoli
Basmatirijst

Maandag

Dinsdag

Woensdag

Donderdag

Vrijdag

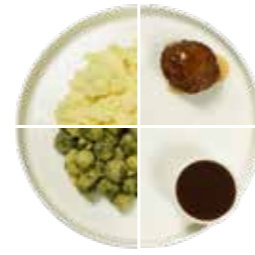
Zaterdag

Zondag

Menu A



Gestoofde heekfilet
Hollandaisesaus
Wortelen
Aardappelpuree



Half om half gehaktbal
Jus
Spruitjes
Aardappelpuree



Foe yong hai
Vegetarische bami
Atjar tjampoer



Sukadelap
Jus
Rode kool met appel
Aardappelpuree



Kibbeling
Remouladesaus
Rode bieten
Gebakken
aardappelblokjes



Drentse gehaktbal
Jus
Stampot hete bliksem



Vlaams stoofvlees
Tuinbonen met ham
Aardappelgratin

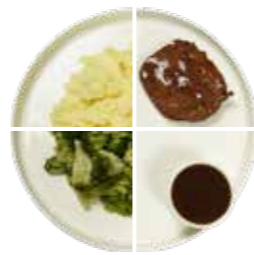
Menu B



Varkenslap
Jus
Koolraap
Gekookte aardappelen



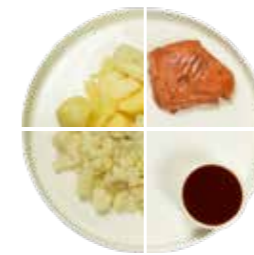
Kipfilet
Kippenjus
Snijbonen
Gekookte aardappelen



Runderlap
Jus
Broccoli
Aardappelpuree



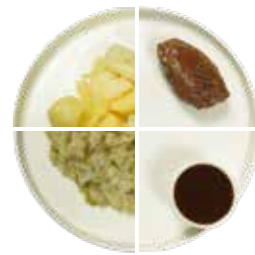
Varkensfricandeau
Jus
Schorseneren
Gekookte aardappelen



Kalkoenfilet
Kippenjus
Bloemkool
Gekookte aardappelen



Kalfslap
Jus
Sperziebonen
Gekookte aardappelen



Lamslap
Jus
Witlof
Gekookte aardappelen

Menu C
aanvulling
op menu's

Omelet naturel

Hachee

Babi pangang

Vegetarische hamburger
Vegetarische jusVegan kibbeling
AardappelpureeRookworst
Vegetarische jusVlaamse stoverij
Tuinbonen
Aardappelpuree

Vegetarisch



Bruine bonen
maaltijdsoep



Schnitzel
Vegetarische jus
Gehakte spinazie
Gekookte aardappelen



Gevulde paprika met
roerei
Vegetarische jus
Macedoine
Gekookte aardappelen



Kerrie ragout à la king
Sambal goreng boontjes
Zilvervliesrijst



Tip!

Burger like chicken
Tutti frutti
Dikke rijst naturel



Rookworst
Vegetarische jus
Doperwten
Aardappelpuree



Vegetarische stukjes
in ketjapsaus
Nasi

Wereldgerechten



Ajam pangang
Sayur lodeh
Basmatirijst
Atjar tjampoer



Creoolsrundvlees
met kouseband
Kokosrijst
Atjar tjampoer



Tip!

Surinaamse pastei met kip
Pusztaarauwkost



Penne stroganoff
Paprika-appelsalade



Varkensvlees in satésaus
Vegetarische mihoen
Atjar tjampoer



Lasagne
Italiane salade



Tip!

Kipkerrie masala
Kouseband groente
Rotivellen

Maandag

Dinsdag

Woensdag

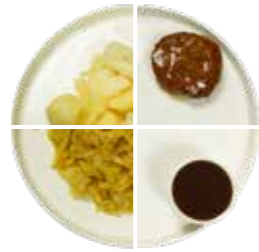
Donderdag

Vrijdag

Zaterdag

Zondag

Menu A



Shoarmaburger
Jus
Surinaamse spitskool
Gekookte aardappelen



Bruine bonensoep
Fruitcocktail



Bolognesesaus
Spaghetti
Komkommersalade



Hachee
Rode kool met appel
Aardappelpuree



Gebakken kabeljauwfilet
Remouladesaus
Bladspinazie
Gebakken krieltjes



Rookworst
Jus
Stampot boerenkool



Varkensschnitzel
Zigeunersaus
Gestoofde appeltjes
Röstirondjes

Menu B



Gestoofde zalmfilet
Dillesaus
Wortelschijfjes
Aardappelpuree



Kipfilet
Kippenjus
Andijvie
Gekookte aardappelen



Varkenslap
Jus
Broccoli
Gekookte aardappelen



Kalkoenfilet
Jus
Koolrabi
Gekookte aardappelen



Runderlap
Jus
Rode bieten
Aardappelpuree



Varkensfricandeau
Jus
Sperziebonen
Gekookte aardappelen



Sukadelap
Jus
Bloemkool
Aardappelpuree

Menu C
aanvulling
op menu's

Burger like chicken
Vegetarische jus

Bruine bonen maaltijdsoep

Bolognese rundvleessaus

Hachee

Vegetarische jus
Gekookte aardappelen

Schnitzel

Vegetarisch



Balletjes in
tomaten/pestosaus
Ratatouille
Volkoren macaroni



Braadworst (quorn)
Vegetarische jus
Parijse wortelen
Aardappelpuree



Quornfilet
knoflook en kruiden
Tomatensaus
Prei à la crème
Quinoa



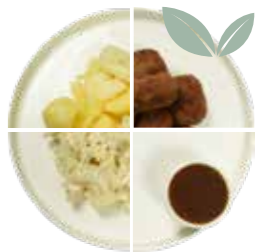
Groenteschijf
Vegetarische jus
Spruitjes
Aardappelpuree



Nuggets (quorn)
Zoetzure saus
Groentecurry
Mie



Vegetarische hamburger
Vegetarische jus
Doperwten met mais
Aardappelpuree



Notengehaktballetjes
Vegetarische jus
Bloemkool à la crème
Gekookte aardappelen

Wereldgerechten



Chili con carne
Zilvervliesrijst
Tomatensalade



Rundvlees pedis
Kouseband groente
Mie



Surinaamse bruine
bonen met kip
Basmatirijst



Oriëntaalse
runderstoofschotel
Mexicaanse groentemix
Basmatirijst



India currysotel
Quinoa



Lasagne
Italiane salade



Kiptandoori
Couscous met groente

Maandag

Dinsdag

Woensdag

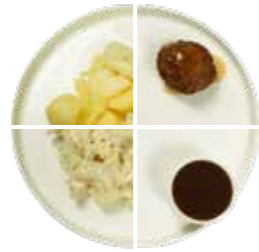
Donderdag

Vrijdag

Zaterdag

Zondag

Menu A



Rundergehaktbal
Jus
Bloemkool à la crème
Gekookte aardappelen



Speklap
Jus
Stampot spruitjes



Kipstukjes in satésaus
Nasi
Atjar tjampoer



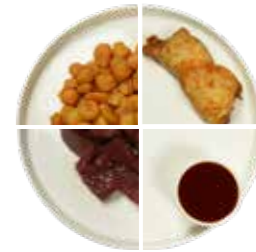
Kapucijnerschotel
Piccalilly
Zuurschoteltje



Scholfilet gebakken
Remouladesaus
Gebakken
aardappelschijfjes
Gemengde sla met
garnering en dressing



Runderklapstuk
Jus
Stampot hutspot



Kippenbout (zonder bot)
Kippenjus
Stoofpeertjes
Gebakken krieltjes

Menu B



Kalfslap
Jus
Boterbonen
Gekookte aardappelen



Gestooft kabeljauwfilet
Dillesaus
Wortelen
Aardappelpuree



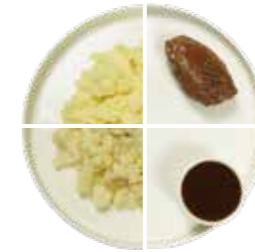
Runderlap
Jus
Snijbonen
Gekookte aardappelen



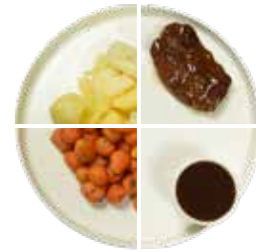
Kipfilet
Kippenjus
Bladspinazie
Aardappelpuree



Kalkoenbraadlap
Jus
Rode bieten
Gekookte aardappelen



Lamslap
Jus
Bloemkool
Aardappelpuree



Sukadelap
Jus
Parijse wortelen
Gekookte aardappelen

Menu C
aanvulling
op menu's

Quornfilet kruiden
Vegetarische jus
Bloemkool à la crème
Aardappelpuree

Rookworst
Vegetarische jus
Gekookte aardappelen

Balletjes in satésaus

Kapucijnerschotel

Vegan kibbeling

Notengehaktballetjes
Vegetarische jus
Aardappelpuree

Vegetarisch



Bourguignon
Macedoine
Zilvervliesrijst



Stukjes in kerriesaus
Bami
Atjar tjampoer



Hachee
Rode kool met appel
Aardappelpuree



Kaassoufflé
Mosterdsaus
Spruitjes
Gekookte aardappelen



Champignon en ui
Vegetarische jus
Bretonse groentemix
Aardappelpuree



Groenteschijf
Vegetarische jus
Andijvie à la crème
Gekookte aardappelen



Kerrie ragout à la king
Sperziebonen
Aardappelpuree
van zoete aardappel

Wereldgerechten



Surinaamse
rundvleeschotel
Sambal goreng boontjes
Zilvervliesrijst



Pasta arrabbiata
picante volkoren
Komkommersalade



Lasagne
Komkommer-
tomaatsalade



Babi pangang
Chinese kool
Zilvervliesrijst



Tjap tjoy met kip
Surinaamse spitskool
Mie



Falafel
Tomatensaus
Ratatouille
Volkoren macaroni



Creoolse zuurkool

Maandag

Dinsdag

Woensdag

Donderdag

Vrijdag

Zaterdag

Zondag

Menu A



Hachee
Rode kool met appel
Aardappel-
knolselderijpuree



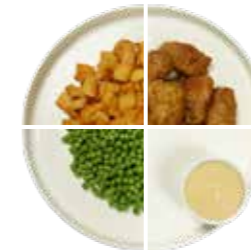
Gehaktbal half om half
Jus
Prei à la crème
Gekookte aardappelen



Pannenkoekschotel
appel, spek, naturel
Fruitcocktail



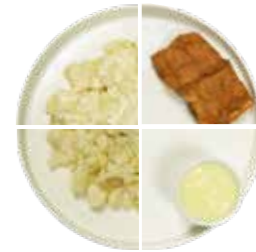
Lasagne vegetarisch
Italiaenne salade



Gebakken kibbeling
Knoflooksaus
Doperwten
Gebakken
aardappelblokjes



Slavink
Jus
Stampot Friesche
perenbliksem



Gebakken zalmfilet
Hollandaisesaus
Bloemkool
Aardappelgratin

Menu B



Varkensfricandeau
Jus
Witlof
Gekookte aardappelen



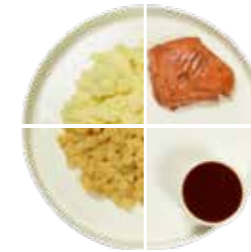
Gestoofde heekfilet
Tuinkruidensaus
Wortelen
Aardappelpuree



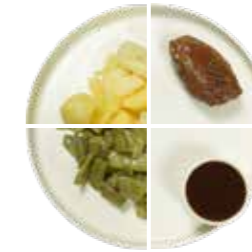
Kipfilet
Kippenjus
Gehakte spinazie
Aardappelpuree



Runderlap
Jus
Sperziebonen
Gekookte aardappelen



Kalkoenfilet
Kippenjus
Koolraap
Aardappelpuree



Lamslap
Jus
Romano snijbonen
Gekookte aardappelen



Varkenslap
Jus
Snijbiet
Gekookte aardappelen

Menu C
aanvulling
op menu's

Braadworst (quorn)
Vegetarische jus

Pannenkoekschotel
appel & naturel

Lasagne rundvleessaus

Vegan kibbeling

Vegetarische hamburger
Vegetarische jus
Aardappelpuree

Aardappelpuree

Vegetarisch



Hachee
Broccoli
Aardappelpuree



Burger like chicken
Tutti frutti
Dikke rijst naturel



Champignon en ui
Kerriesaus
Doperwten



Groenteschijf
Vegetarische jus
Spitskool à la crème
Aardappel
doperwtenpuree



Notengehaktballetjes
Vegetarische jus
Bleekselderij
Gekookte aardappelen



Kerrie masala
Sambal goreng boontjes
Zilvervliesrijst



Kaassoufflé
Vegetarische jus
Witlofschotel

Tip!

Wereldgerechten



India currysotel
Couscous



Rundvlees pedis
Kouseband groente
Zilvervliesrijst



Surinaamse pastei met kip
Atjar tjampoer

Tip!



Babi ketjap
Mihoen
Atjar tjampoer



Smoor djawa
Groene kool
Kokosrijst



Pasta arrabbiata
picante volkoren
Columbussalade



Creolsrundvlees
met kouseband
Surinaamse andijvie
Basmatirijst

= Vegetarisch

Deze menu's worden gegeten in week 3 en 8

Verklaring van gerechten


Vlees en vis

Drentse gehaktbal


Gehaktschijf, die naast dierlijke eiwitten voor dertig procent uit plantaardige eiwitten (veldboon) bestaat

Vlees- en visgerechten

Ajam pangang

 Kip in een zoetzure saus

Babi ketjap

 Reepjes varkensvlees in een zoete saus van ketjap met o.a. ui, knoflook, gember, sambal



Babi pangang

Reepjes varkensvlees in zoetzure saus

Creools rundvlees

Rundvlees op smaak gemaakt met zoetzure saus en tomatenblokjes

Rundvlees pedis

  Een stoofgerecht van rundvlees, bumbu, trassi, ketjap, bruine suiker en tamarinde

Smoor Djawa

Rundvlees met ketjap, bumbu, trassi en nootmuskaat

Tjap tjoy met kip

Kip met Chinese groente in een saus met soja, sambal, kruiden, paddenstoelen

Vegetarische vleesvervangers



Burger like chicken

Krokante vegetarische burger met de structuur van kippenvlees

Falafel

Een van oorsprong Arabisch gerecht, wat bestaat uit balletjes gemaakt van een gekruid mengsel van kikkererwten, courgette, wortel en ui

Foe Yong Hai

Omelet, prei, taugé, wortel en paprika in een zoetzure saus

Quornfilet

Een eiwitvervanger op basis van mycoproteïne. Gevormd als een lapje

Tempeh

Koek van sojabonen, afkomstig uit Indonesië

Vegetarische balletjes in tomatenpestosaus

Vegetarische balletjes in een saus van tomaten, basilicum, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas

Vegetarische notengehaktballetjes


Kleine gehaktballetjes waarin naast walnoot, hazelnoot, cashewnoot en amandel ook champignons en uien zijn verwerkt

Veggie champignon en ui


Vegetarische blokjes met champignon en ui

Schotels en complete gerechten

Chili sin carne

 Vegetarisch, licht pittig Mexicaans bonengerecht met tomatensaus en groenten


Creoolse zuurkool

 Menggerecht van aardappelen, zuurkool, zoutvlees, rookworst, tomatenpuree en uien en chilipeper

Griekse schotel

Een Grieks gerecht met aardappelen en aubergine


Groentecurry

 Een samengesteld gerecht dat bestaat uit aardappelblokjes, Chinese kool, wortel, broccoli, ui, met kokosmelk en diverse kruiden waaronder kaneel, gember en chilipeper

Hartige pumpkin pie

Heerlijk vegetarische, hartige taart. Gevuld met pompoen, broccoli, noten en dadel

India currysotel

 Rode linzen, paksoi, courgette, ui, wortel en Beeter in een heerlijk licht pittige kokossaus


Kapucijnersotel

Een schotel met kapucijners, rundergehakt, stukjes spek, diverse groentesoorten en stukjes appel



Kerrie ragout à la king

Ragout van quorn met paprika, ui, rozijnen en fruitcocktail, op smaak gebracht met kerrie, room en gember

Kikkererwtencurry

 Gerecht van kikkererwten, doperwten, tomaat en aubergine, gegaard in kokosmelk met onder andere chilipeper en knoflook

Kip tandoori

  Kip met ui in een saus van kokosmelk en yoghurt met een kruidenmengsel van gember, komijn, koriander, knoflook, kurkuma, kaneel en kruidnagel


Kip kerrie masala

Masala is een mengsel van geroosterde en gemalen kruiden die in de Surinaamse keuken veel gebruikt wordt. Kip, ui, aardappelen en kousenband krijgen hierdoor een authentieke smaak


Oriëntaalse runderstoofschotel

Rundvlees gestoofd met uien in een saus van gembersiroop, ketjap, knoflook, kokos en diverse kruiden


Penne stroganoff (vegetarisch of met kip)

 Langwerpige buisjes pasta in een saus van tomaat met champignons, paprika, ui, gekruid met o.a. knoflook en chilipeper


Surinaamse bruine bonen met kip

 Kip gestoofd met bruine bonen, tomaat en ui in een saus van tomaat en specerijen

Surinaamse pastei met kip

 Hartige pastei met vulling van zoete aardappel, paprika, bloemkool, sugar snaps. Vulling wordt gestoofd in een mengsel van kokosmelk, gula djawa en groen curry pasta

Surinaamse rundvleessotel

 Een stoofgerecht van rundvlees, ui, tikka masala en kokosmelk

Vegetarische bourguignon

Stukjes op basis van soja-eiwit in een donkere saus met champignon, ui, wortel


Vegetarische penne arrabbiata volkoren

Een licht pittige volkoren buisjes pasta gerecht met tomaat en paprika

Vegetarische lasagne

Soja stukjes in een donkere saus met champignon, ui, wortel

Vegetarische rendang

 Vegetarische stukjes in een saus van kokos gekruid met o.a. gember, knoflook, sereh, curcuma, chili

Vegetarische witlofsotel

 Een schotel van witlof, aardappelschijfjes en vegan stukjes in een heerlijke crèmesaus

Zetmeel

Couscous

Graanproduct gemaakt van tarwemeel en water, kleine korrels, gekruid met gember, komijn en chili

Pommes Duchesse

Gebakken rozetjes, gemaakt van aardappelpuree

Stamppot friesche perenbliksem

Stamppot met peren en spekjes

Stamppot hete bliksem

Stamppot met appel

Quinoa

Het zaad van de Quinoa plant lijkt op graankorrel, maar het is geen graansoort. Het is een glutenvrij zetmeelproduct. Quinoa is een bron van eiwit en vezels en wordt gegeten net als rijst of couscous

Groenten en rauwkost

Macedoine

Groentemix van wortel, tuinerwten, snijbonen, tuinbonen en selderij

Ratatouille

Paprika groen, rood en geel, aubergine, courgette, uien en vleestomaat


Sambal Goreng boontjes

letwat pittig groentegerecht met sperziebonen, sambalsaus, kokosmelk, paprika en ui

Surinaamse spitskool

Spitskool met ui en tomaat, gekruid met kerrie masala en knoflook

Twentse salade

 Witte kool, komkommer, appel, perzik, ananas, winterpeen en paprika rood

Een aantal gerechten uit deze menuwijzer is pittig gekruid. Door middel van het pepertjes symbool geven we een indicatie van de mate van scherpte voor onze gemiddelde consument.



Pittig



Zeer pittig

Menu C: Een stap in de eiwittransitie en duurzaamheid

Lees het verhaal op pagina 2

Informatie?

Bij vragen of onduidelijkheden kun je met ons in contact komen via de besteller van jouw afdeling.

Ook kun je bellen of mailen met de binnendienst van Distrivers

E-mail: binnendienst@distrivers.nl

Telefoon: 0528-229260