

Menukaart week 17 t/m 20

Week 17 22 april t/m 26 april

- Rode kool
Met hachee
- Witlof
Met varkensschnitzel
- Sperziebonen
Met hamlapje
- Asperges met beenham
Met krieltjes
- Macaroni gram
- Rundvleessalade
Met ei, komkommer, tomaat en sla
- Tomatensoep 0 Tomatengroentesoep
- Kippensoep 0 Groentesoep
- Erwtensoepp
- Bami
- Nasi
- + Babi pangang
- + Kipsaté
- Snijbonenstampot gram
- Lasagne

Week 18 29 april t/m 4 mei

- Bloemkool
Met gemarineerde saucijs
- Doperwt en wortels met krieltjes
Met kipfilet
- Pasta pesto
Met gekruide kipgram
- Preischotel gram
- Kipwoksotelgram
- Spaghettigram
- Rundvleessalade
Met ei, komkommer, tomaat en sla
- Tomatensoep 0 Tomatengroentesoep
- Kippensoep 0 Groentesoep
- Bami
- Nasi
- + Babi pangang
- + Kipsaté
- Andijviestampotgram
- Lasagne
- Loempia

Week 19 6 mei t/m 11 mei

- Wortels
Met kipvink
- Spinazie
Met gehaktbal
- Asperges met beenham
Met krieltjes
- Macaroni gram
- Gevulde wrap stuks
Met groente mix en kip-piri
- Rundvleessalade
Met ei, komkommer, tomaat en sla
- Tomatensoep 0 Tomatengroentesoep
- Kippensoep 0 Groentesoep
- Bami
- Nasi
- + Babi pangang
- + Kipsaté
- Rode bietenstampot gram
- Lasagne

Week 20 13 mei t/m 18 mei

- Snijbonen
Met gehaktbal
- Kip Kerrie
Met witte rijst
- Witlof met ham en kaas
Met krieltjes
- Japanse kipsotelgram
- Chili con carnegram
- Rundvleessalade
Met ei, komkommer, tomaat en sla
- Tomatensoep 0 Tomatengroentesoep
- Kippensoep 0 Groentesoep
- Champignonsoep
- Bami
- Nasi
- + Babi pangang
- + Kipsaté
- Loempia
- Andijviestampotgram

Probeer ook eens onze huisgemaakte toetjes van luchtige slag-yoghurt in diverse smaken.

Onze maaltijden zijn vers gemaakt en worden onder beschermde atmosfeer duurzaam verpakt.

Gemiddelde houdbaarheid 3 tot 5 dagen na aankoop.

Bereidingswijze: Gaatjes in folie prikken en 4 minuten in magnetron.

Naam:

Adres:

Telefoon: