

MENUWIJZER

Lentegerechten 2025



distributors

Je proeft de aandacht

Voorwoord

Deze menuwijzer met de lentegerechten van 2025 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 12, 17 en 22	4 en 5
Week 13, 18 en 23	6 en 7
Week 14, 19 en 24	8 en 9
Week 15 en 20	10 en 11
Week 16 en 21	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.

Het Beste Menu van de Zorg 2025

HET BESTE MENU VAN DE ZORG

De **10e editie** van de meest spannende kookwedstrijd in de zorg gaat weer plaatsvinden in 2025! Distrivers is in deze jubileumeditie op zoek naar de zorginstelling die **'Het Beste Menu van de Zorg'** serveert. Voor cliënten is de maaltijd het hoogtepunt van de dag. Het is een moment waar elke dag weer naar uitgekeken wordt. Een lekkere en gezonde maaltijd is daarom erg belangrijk.

Elke zorginstelling in Nederland kan meedoen met de wedstrijd. Als het menu maar lekker, gezond en verantwoord is en binnen het budget van €4,50 (per persoon) blijft.



Ga de kook-
uitdaging aan en
maak kans op
5000 euro

KOOKWEDSTRIJD VOOR ALLE ZORGINSTELLINGEN IN NEDERLAND

Lekker en gezond, dat zijn dé ingrediënten voor een sneller herstel en een beter welzijn van cliënten. We willen zorginstellingen stimuleren om creatief te zijn met ingrediënten en elke dag een verantwoorde en gezonde, maar vooral lekkere maaltijd te serveren aan haar cliënten. En dit binnen het budget van de zorginstelling. Daarom organiseert Distrivers **dé kookwedstrijd voor alle zorginstellingen** uit heel Nederland.

De **voorrondes** vinden plaats in je **eigen zorginstelling** in week 15, 16 en 17 (*Definitieve data worden bekend gemaakt in week 13, waarbij iedereen een top 3 aan voorkeursdata kan doorgeven*). Uit alle inschrijvingen worden een aantal teams geselecteerd. Dit gaat op basis van originaliteit, gerechten die passen bij de doelgroep en budget. Jullie bereiden tijdens de voorrondes het menu voor eigen cliënten en/of bewoners, waarbij de reguliere warme maaltijd van de dag wordt vervangen door het ingezonden menu.

Er is een vaste jury en vaste wedstrijdleader aanwezig op locatie, zodat iedereen volgens dezelfde criteria kookt en beoordeeld wordt.

De **finale** zal plaatsvinden op **dinsdagmiddag 6 mei bij Van der Zee in Emmen** met 3 finalisten. Gedurende de finaledag verzorgt kok en tv-persoonlijkheid **Pierre Wind** de presentatie en aansluitend zal de winnaar bekend gemaakt worden door de jury. Alle teams strijden gelijktijdig tegen elkaar voor het hoogste aantal punten op alle onderdelen.

GA DE UITDAGING AAN EN MAAK KANS OP 5000 EURO!

Gaat jouw keukenteam de uitdaging aan om een creatief en origineel menu te bedenken? Denken jullie een verantwoord en gezond, maar vooral lekker driegangenmenu te kunnen bereiden? Doe dan mee aan dé kookwedstrijd van de zorg!

Verras de jury met een creatief en origineel menu voor maximaal € 4,50 en **maak kans op € 5.000,-** voor jullie organisatie. Je kunt ook nog kans maken op de **"Gouden Dessertlepel"** waarmee je **€ 1.000,-** wint voor jullie organisatie, wanneer jullie het beste dessert serveren.

Inschrijven kan uiterlijk **t/m 23 maart 2025** via ons inschrijfformulier op onze website: www.distrivers.nl/het-beste-menu-van-de-zorg.



"Het Beste Menu van de Zorg" is een initiatief van Distrivers en wordt mede mogelijk gemaakt door Bonduelle en Campina.



Maandag

Dinsdag

Woensdag

Donderdag

Vrijdag

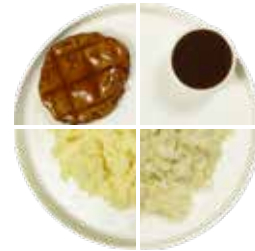
Zaterdag

Zondag

Menu A



Hachee, rode kool met
appel, aardappelpuree



Hamburger, jus,
Chinese kool à la crème,
aardappelpuree



Kiprollade, jus, prei,
aardappelpuree



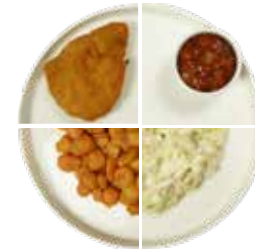
Foe yong hai vegetarisch,
bami



Drentse gehaktschijf,
jus, tuinbonen à la
crème, kriel gekookt met
peterselie

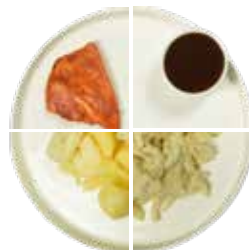


Speklap, jus, stamppot
andijvie



Kipschnitzel, paprikasaus,
witlof met ham en
kaassaus, gebakken
krieltjes

Menu B



Kipfilet, jus, koolrabi,
gekookte aardappelen



Runderlap, jus, rode
bieten, gekookte
aardappelen



Varkenslap, jus,
sperziebonen, gekookte
aardappelen



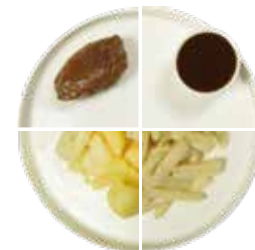
Rundersaucijs,
jus, wortelen,
aardappelpuree



Gestoomde kabeljauwfilet,
dillesaus, broccoli,
aardappelpuree



Sukadelap, jus,
romano snijbonen,
aardappelpuree

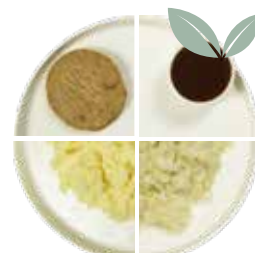


Lamslap, jus,
schorseneren, gekookte
aardappelen

Menu C



Hachee vegetarisch, rode
kool met appel,
aardappelpuree



Hamburger vegetarisch,
jus, Chinese kool à la
crème, aardappelpuree



Braadworst vegetarisch
(quorn), jus, prei,
aardappelpuree



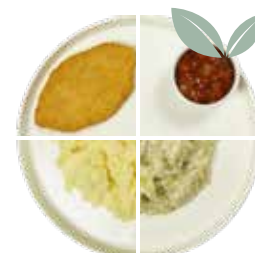
Babi pangang, bami



Notengehaktballetjes, jus,
tuinbonen à la crème,
gekookte aardappelen



Vegetarische nuggets
(quorn), jus, stamppot
andijvie



Schnitzel, paprikasaus,
witlof met kaassaus,
aardappelpuree

Vegetarisch



Balletjes in tomaten/
pestosaus, ratatouille,
volkoren macaroni



Quornfilet knoflook,
remouladesaus, gebakken
aardappelschijfjes,
gemengde sla



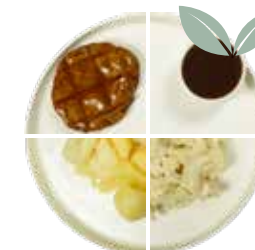
Witte bonenschotel,
Griekse salade



Blue, jus, postelein,
gekookte aardappelen



Stukjes in ketjapsaus,
macedoine,
zilvervliesrijst



Hamburger, jus,
bloemkool à la crème,
gekookte aardappelen



Kikkererwtencurry,
parelcouscous met
groenten

Wereldgerechten



Thaise curry kip,
vegetarische mihoen,
komkommertomaat
salade



Goulash, doperwten,
meergranenrijst



Bietpie, broccoli



Surinaamse
rundvleesschotel,
Surinaamse spitskool,
gele rijst



Tjap tjoy met kip,
zilvervliesrijst



Pasta arrabbiata picante
volkoren veg, ijssel salade



Kipkerrie masala,
kouseband groente,
basmati rijst

Maandag

Dinsdag

Woensdag

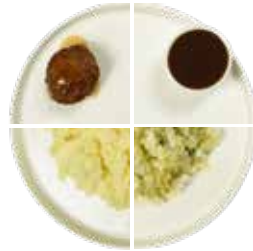
Donderdag

Vrijdag

Zaterdag

Zondag

Menu A



Gehaktbal, jus, spitskool,
aardappelpuree



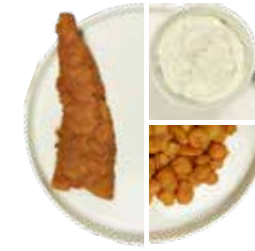
Gestoofde heekfilet, witte
wijnsaus, bladspinazie
gekookte aardappelen



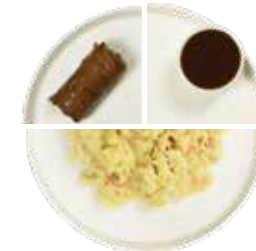
Bolognesesaus, volkoren
macaroni, Italiaenne sla



Runderstoofpot,
doperwten, basmati rijst



Lekkerbek,
remouladesaus,
gebakken krieltjes,
gemengde sla



Rundervink, jus,
stampot zomerzuurkool



Varkenscordonbleu, jus,
gestoofde appeltjes,
pommes duchessee

Menu B



Runderlap, jus, postelein,
gekookte aardappelen



Kalfslap, jus, koolraap,
aardappelpuree



Kalkoenfilet, jus,
snijbonen, gekookte
aardappelen



Kipfilet, jus, witlof,
aardappelpuree



Sukadelap, jus,
bloemkool, gekookte
aardappelen

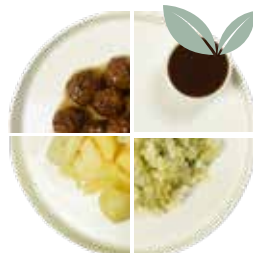


Varkensfricandeau, jus,
broccoli, aardappelpuree

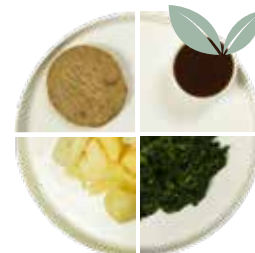


Kipfilet, jus, rode bieten,
gekookte aardappelen

Menu C



Balletjes met jus,
spitskool, gekookte
aardappelen



Hamburger, jus,
bladspinazie, gekookte
aardappelen



Bolognese
rundvleessaus, volkoren
macaroni, Italiaenne sla



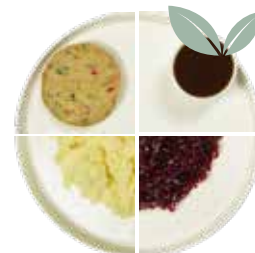
Boerenstoofpot,
doperwten, gekookte
aardappelen



Vegan kibbeling,
remouladesaus,
bloemkool, gebakken
krieltjes



Braadworst (quorn),
jus, zuurkool, gekookte
aardappelen



Groenteschijf, jus, rode
bieten, aardappelpuree

Vegetarisch



Pannenkoekschotel appel
& naturel, fruitcocktail



Nuggets (quorn),
remouladesaus,
wortelen, gebakken
aardappelschijfjes



Reepjes in mosterdsaus,
andijvie à la crème,
aardappelpuree



Burger like chicken, tutti
frutti, dikke rijst naturel



Kaassoufflé,
jus, tuinbonen,
aardappelpuree



Vegetarische stukjes in
kerriesaus, groene kool,
basmati rijst



Penne stroganoff
vegetarisch, tomaten
salade

Wereldgerechten



Veganistische
Griekse schotel,
komkommersalade



Braziliaanse kokoskip,
parelcouscous met
groenten



Paella met kip



Balletjes in pangangsous,
bami



Surinaamse bruine
bonen met kip, basmati
rijst



Creools rundvlees met
kouseband, gekookte mie



Varkensvlees in satésaus,
zilvervlies nasi

Maandag

Dinsdag

Woensdag

Donderdag

Vrijdag

Zaterdag

Zondag

Menu A



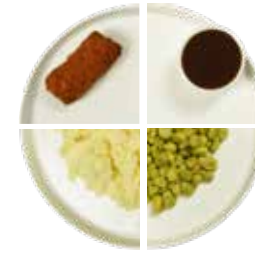
Slavink, jus, andijvie
à la crème, gekookte
aardappelen



Kipschnitzel, jus,
aardappel bonne femme
vegetarisch, betuwe sla



Balletjes in pangangsaus,
bami



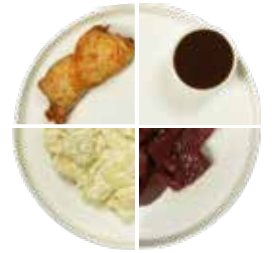
Boomstammetje,
jus, tuinbonen,
aardappelpuree



Scholfilet gebakken,
remouladesaus,
gemengde lentegroente,
skin potato



Speklap, jus, stamppot
zoete aardappel broccoli



Kippenbout (zonder
bot), jus, stoofpeertjes,
aardappelgratin

Menu B



Gestoofde zalmfilet,
dillesaus, wortelen,
aardappelpuree



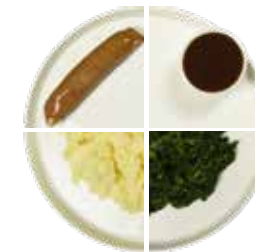
Varkensfricandeau, jus,
sperziebonen, gekookte
aardappelen



Sukadelap, jus,
bloemkool,
aardappelpuree



Kalkoenfilet, jus, broccoli,
gekookte aardappelen



Rundersaucijs,
jus, bladspinazie,
aardappelpuree

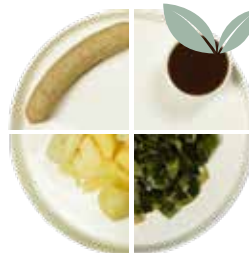


Runderlap, jus, rode
bieten, gekookte
aardappelen

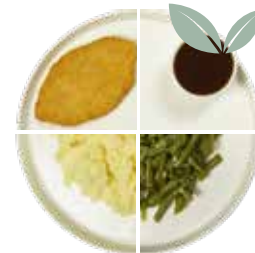


Varkenslap, jus,
wortelen met peultjes,
aardappelpuree

Menu C



Braadworst (quorn),
jus, andijvie, gekookte
aardappelen



Schnitzel, jus,
sperziebonen,
aardappelpuree



Babi pangang, bami



Gevulde paprika met
roerei, jus, tuinbonen
à la crème, gekookte
aardappelen



Omelet naturel, jus,
bladspinazie, gekookte
aardappelen



Burger like chicken,
jus, rode bieten,
aardappelpuree



Schnitzel, jus, wortelen
met peultjes, gekookte
aardappelen

Vegetarisch



Falafel, stroganoffsaus,
parelcouscous met
groenten



Blue, jus, macedoine,
aardappel -
knolselderijpuree



Groenteschijf, jus,
doperwten, gekookte
aardappelen



Linzenschotel,
huissalade



Goulash, wortelen,
zilvervliesrijst



Paella,
colombus salade



Schnitzel, zigeunersaus,
sperziebonen,
röstirondjes

Wereldgerechten



Lamscurry,
parelcouscous met
groenten



Rundvlees pedis,
zilvervlies nasi



Surinaamse pastei
met kip



Lasagne,
tomaten salade



Kipshoarma,
knoflooksaus, skin
potato, gemengde sla



Gebakken baars met
zoetzure saus, sambal
goreng boontjes, quinoa



Veggie kerrie masala,
sperziebonen,
meergranenrijst

Maandag

Dinsdag

Woensdag

Donderdag

Vrijdag

Zaterdag

Zondag

Menu A



Kip kaas-prei burger, jus,
macedoine (gemengde
groente), aardappelpuree



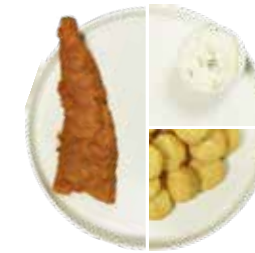
Rundergehaktbal, jus,
Chinese kool à la crème,
gekookte aardappelen



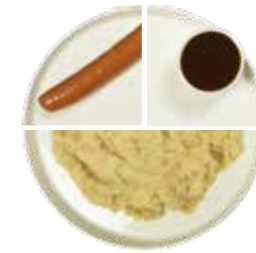
Tip!
Kapucijnerschotel
vegetarisch, huissalade



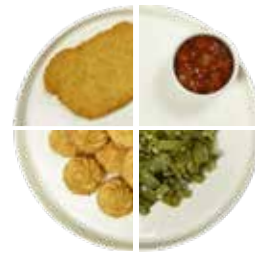
Kipstukjes in satésaus,
zilvervlies nasi



Lekkerbek,
remouladesaus,
röstirondjes, gemengde
sla

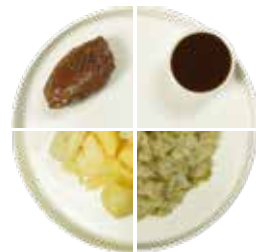


Rookworst, jus, stamppot
hete bliksem

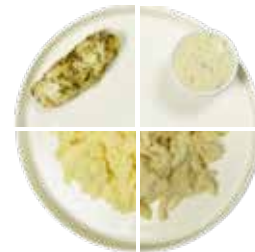


Varkensschnitzel,
paprikasaus, snijbonen,
pommes duchesse

Menu B



Lamslap, jus, witlof,
gekookte aardappelen



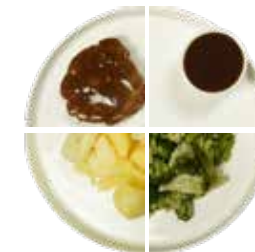
Gestoofde scholrol,
dillesaus, koolrabi,
aardappelpuree



Kipfilet, jus,
sperziebonen, gekookte
aardappelen



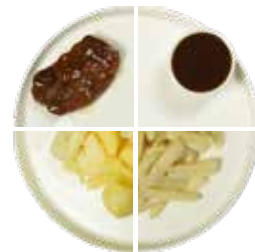
Varkenslap, jus,
bladspinazie,
aardappelpuree



Kalfslap, jus, broccoli,
gekookte aardappelen



Kalkoenfilet,
jus, bloemkool,
aardappelpuree

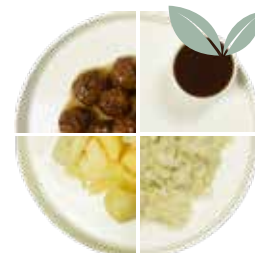


Sukadelap, jus,
schorseneren, gekookte
aardappelen

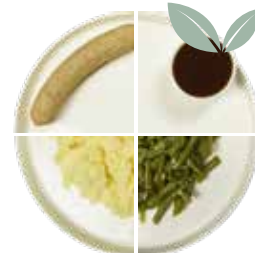
Menu C



Spinazie-kaas burger,
jus, macedoine, gekookte
aardappel



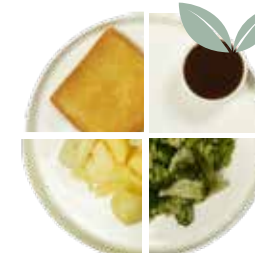
Balletjes met jus, Chinese
kool à la crème, gekookte
aardappelen



Braadworst, jus,
sperziebonen,
aardappelpuree



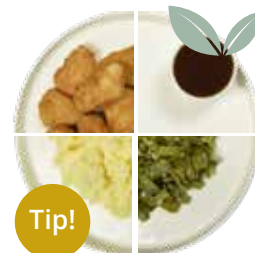
Beeter in satésaus,
zilvervlies nasi



Kaassoufflé, jus, broccoli,
gekookte aardappelen



Rookworst, jus, stamppot
hete bliksem



Tip!
Nuggets (quorn),
jus, snijbonen,
aardappelpuree

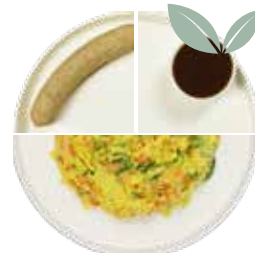
Vegetarisch



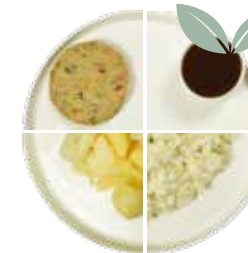
Bolognesesaus, volkoren
macaroni, Twentse salade



Tip!
Burger like chicken, tutti
frutti, dikke rijst naturel



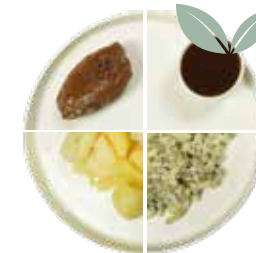
Braadworst, jus,
lentestamppotje



Groenteschijf, jus,
koolrabi à la crème,
gekookte aardappel



Vegan kibbeling,
remouladesaus,
rode bieten met ui,
aardappelpuree



Hamburger, jus, groene
kool met kaassaus,
gekookte aardappelen



Nuggets (quorn),
knoflooksaus, aardappel
bonne femme

Wereldgerechten



Lasagne,
tomaten salade



Creools rundvlees met
kouseband, bami



Kapucijnerschotel,
huissalade



Oriëntaalse
runderstoofschotel,
doperwten, basmati
rijst



India currysotel,
parelcouscous met
groenten



Tjap tjoy met kip, bami



Veganistische Griekse
schotel, Griekse salade

Maandag

Dinsdag

Woensdag

Donderdag

Vrijdag

Zaterdag

Zondag

Menu A



Varkensprocureurslap,
jus, postelein, gekookte
aardappelen



Vega goulash,
Mexicaanse groentemix,
zilervliesrijst



Gehaktbal, jus, groene
kool met kaassaus,
gekookte aardappelen



Pennestroganoff met kip,
Franse salade



Gebakken zalmfilet,
dillesaus, gehakte
spinazie, aardappel -
doperwtenspuree



Speklap, jus, stamppot
vier seizoenen
(vegetarisch)



Kippenbout (zonder
bot), stoofpeertjes,
aardappelgratin

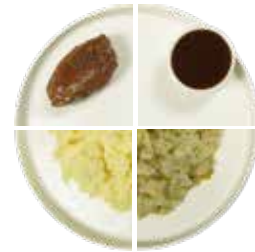
Menu B



Gestoofde kabeljauwfilet,
tuinkruidensaus,
wortelschijfjes,
aardappelpuree



Kipfilet, jus, broccoli,
gekookte aardappelen



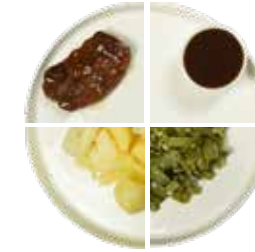
Lamslap, jus, witlof,
aardappelpuree



Runderlap, jus, andijvie,
gekookte aardappelen



Kalkoenfilet, jus, rode
bieten, aardappelpuree

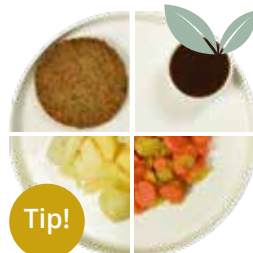


Sukadelap, jus, snijbonen,
gekookte aardappelen



Varkenslap, jus,
bloemkool, gekookte
aardappelen

Menu C



Spinazie-kaas burger, jus,
wortelschijfjes, gekookte
aardappelen



Goulash, Mexicaanse
groentemix, zilervliesrijst



Vega balletjes met
jus, groene kool met
kaassaus, gekookte
aardappelen



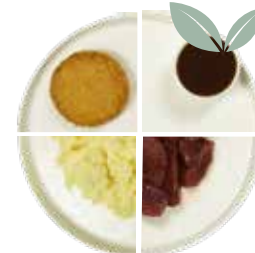
Penne stroganoff,
Franse salade



Quornfilet knoflook en
kruiden, jus, rode bieten,
gekookte aardappelen



Braadworst (quorn),
jus, snijbonen,
aardappelpuree



Burger like chicken,
jus, stoofpeertjes,
aardappelpuree

Vegetarisch



Shoarma, knoflooksaus,
parelcouscous met
groenten



Gevulde paprika met
roerei, jus, sperziebonen,
aardappelpuree



Hamburger, jus,
stamppot spinazie met
kaas



Groenteschijf, jus, prei,
aardappelpuree



Pasta arrabiata
picante volkoren,
komkommersalade



Stukjes in kerriesaus,
witte kool,
meergranenrijst



Vlaamse stoverij,
witlofschotel

Wereldgerechten



Kipshoarma,
knoflooksaus, gebakken
aardappelblokjes,
boerensalade



Lasagne,
tomaten salade



Oriëntaalse
runderstoofpot,
gebakken
aardappelschijfjes,
gemengde sla



Kikkererwtencurry,
quinoa



Surinaamse
rundvleeschotel,
sambal goreng boontjes,
zilervliesrijst



Lamsstoverij,
parelcouscous met
groenten



Vegetarische
rendang, bami

Verklaring van gerechten

Vlees en vis

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

Vlees- en visgerechten

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

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

Balletjes in pangangsaus Vegetarische balletjes in een zoetzure saus

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

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

Vegan kibbeling Plantaardige variant met de herkenbare smaak van kibbeling

Vegetarische braadworst (Quorn) Lekker vegetarische braadworst van mycoproteïne

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

Schotels en complete gerechten

Beeter in satésaus Een vleesvervanger op basis van (niet genetisch gemanipuleerde) soja met pindasaus

Braziliaanse kokoskip Malse kipstukjes met ui, champignon, tomaten, paprika in een geurige licht pittige kokossaus

Griekse schotel Een Grieks gerecht met aardappelen en aubergine

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

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

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

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

Lamsstoverij Stoofschotel met lamsvlees, ui, tomatensaus en juspoeder op smaak gebracht met diverse kruiden

Linzenschotel Een heerlijk vegetarisch gerecht bestaande uit linzen, een mix van verschillende groentes

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

Paella kip Authentiek Spaans rijstgerecht met kip, paprika, ui en doperwten

Paella (vegetarisch) Vegetarische variatie op Spaanse rijstgerecht doperwten, wortel, paprika, snij&witte bonen

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

Stukjes in ketjapsaus (vegetarisch) Vegetarische reepjes in ketjapsaus

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 rundvleesschotel Een stoofgerecht van rundvlees, ui, tikka masala en kokosmelk

Thaise curry kip Kip in een saus van kokos, groene curry, vissaus, ui, knoflook

Vegetarische lasagne Pastagerecht bestaande uit laagjes pasta, met vegetarische bolognesesaus en bechamelsaus en kaas

Vegetarische penne arrabbiata volkoren Een licht pittige volkoren buisjes pasta gerecht met tomaat en paprika

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

Veggie kerrie masala Authentiek gerecht met veggie blokjes in een gekruide saus met aardappelen, kouseband, ui en tomaten

Witte bonenschotel vegetarisch Peulvruchten gerecht van witte bonen met pulled oats, ui, paprika, knoflook, tomatensaus en een snufje cayennepeper

Zetmeel

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

Pommes Duchesse Gebakken rozetjes, gemaakt van aardappelpuree

Stamppot vier seizoen Stamppot van andijvie, prei, tomaat, appel en kaas

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

Aardappel bonne femme (vegetarisch) Gebakken kriel met doperwten, wortelen, ui, champignons

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 Ietwat 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

Gemengde lentegroente Doperwten, peultjes, tomaat

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

 Pittig

 Zeer pittig

Save the date:
6 mei 2025,
Het Beste menu van de zorg!

Lees verder 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