

MENUWIJZER

Zomergerechten 2025



distributors

Je proeft de aandacht

Voorwoord

Deze menuwijzer met de zomergerechten 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 25, 30 en 35	4 en 5
Week 26, 31 en 36	6 en 7
Week 27, 32 en 37	8 en 9
Week 28 en 33	10 en 11
Week 29 en 34	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.

Invulkaart Menuwijzer



InterZorg Noord-Nederland wint 'Het Beste menu van de zorg 2025'!

Tijdens de jubileumweek ter gelegenheid van het 100-jarig bestaan van Van der Zee organiseerde Distrivers voor de tiende keer de kookwedstrijd 'Het Beste Menu van de Zorg'. De spannende finale vond plaats op dinsdag 6 mei, onder leiding van tv-persoonlijkheid Pierre Wind. Na een felle strijd ging Interzorg Noord-Nederland er met de hoofdprijs vandoor: €5.000 voor hun zorginstelling. Ook het team van SOOZ werd beloond met een prijs van €1.000 voor het beste dessert, dat werd bekroond met 'De Gouden Dessertlepel'.



De gerechten werden beoordeeld door een vakjury, bestaande uit Eric-Jan Wissink, teamleider van de Centrale Keuken bij UMC Utrecht, Mare Riemersma, bestuurder bij DC Terra, en Jaap de Graaf, journalist op het gebied van voeding, zorg en gastvrijheid. Zij beoordeelden de gerechten op smaak, presentatie en samenwerking. Het publiek kreeg tevens de gelegenheid om de gepresenteerde gerechten te proeven.

Finaleplaatsen

De keukenteams hadden zich via voorrondes in hun eigen zorginstelling weten te kwalificeren voor de finale. In deze ronde bereidden zij het ingezonden menu voor hun cliënten, in hun eigen keuken. Deze opzet benadrukt dat alle gerechten, ook met een beperkt budget, praktisch toepasbaar zijn binnen zorginstellingen.

Winnend vegetarisch menu

Het winnende team van Interzorg Noord-Nederland, bestaande uit koks Christian Biek, Roy van Galen en Martijn Ruiter, kookte een volledig vegetarisch menu. Het voorgerecht bestond uit watermeloen met burrata en quinoa. Het hoofdgerecht bevatte oosterse aubergine, zelfgemaakte rösti en een doperwtenspuree met groene asperges. Het nagerecht was een variatie op Eton Mess van wortel, mango, witte chocolade en meringue.

Beste dessert

'De Gouden Dessertlepel' voor het beste dessert werd toegekend aan SOOZ, Buurtrestaurant van Brahmshof, voor hun verbluffende lemon-curd-trifle, die niet alleen een lust voor het oog was, maar ook de smaakpapillen verraste. Zorggroep Noordwest-Veluwe ontving een eervolle vermelding voor hun creatie.

Voorwaarden en vakjury

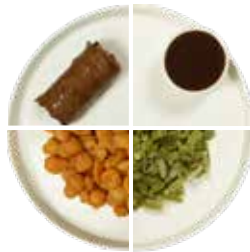
De voorwaarden voor de wedstrijd waren onder andere een maximale kostprijs van €4,50 per persoon voor zowel het hoofdgerecht als het dessert. Daarnaast moest het menu voldoen aan de richtlijnen voor gezonde voeding en geschikt zijn voor de zorgsector. Deelnemende koks presenteerden ook een gerecht in een aangepaste consistentie, zonder toegevoegd zout.

Trots op creativiteit en gezonde maaltijden

Distrivers is bijzonder trots op alle deelnemers, die hebben laten zien dat het mogelijk is om, zelfs met een beperkt budget, creatieve en gezonde maaltijden te creëren die perfect passen binnen zorginstellingen.



Menu A



Rundervink, jus,
snijbonen, gebakken
krieltjes



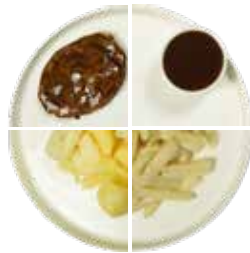
Tip!

Vegetarische
goulash, doperwten,
meergranenrijst

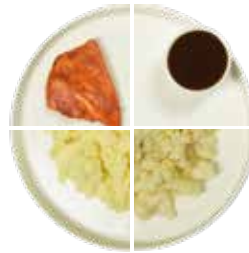


Varkenscordonbleu,
jus, prei,
aardappelpuree

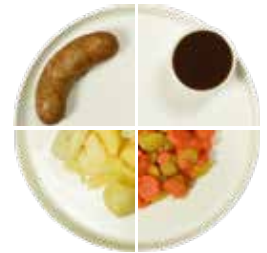
Menu B



Varkenslap, jus,
schorseneren, gekookte
aardappelen



Kipfilet, jus,
bloemkool,
aardappelpuree



Kipsaucijs, jus,
wortelschijfjes, gekookte
aardappelen

Menu C



Omelet naturel,
jus, snijbonen,
aardappelpuree



Goulash, doperwten,
meergranenrijst



Schnitzel vegetarisch,
jus, prei, gekookte
aardappelen

Vegetarisch



Balletjes in tomaten/
pestosaus, ratatouille,
volkoren macaroni



Veggie champignon en
ui, jus, gehakte spinazie,
gekookte aardappelen



Boerenstoofpot,
tuinbonen,
zilvervliesrijst

Wereldgerechten



Babi pangang, bami,
atjar tjampoer



Tip!

Surinaamse pastei met
kip, komkommersalade



Witte bonenschotel
vegetarisch, Griekse
salade



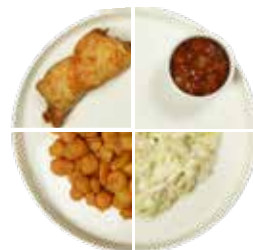
Kipstukjes in satésaus,
nasi, atjar tjampoer



Rundersaucijs, jus,
macedoine, gekookte
krieltjes met peterselie



Speklap, jus,
stampot andijvie



Kippenbout zonder bot,
paprikasaus, witlof met
ham & kaas, gebakken
krieltjes



Varkensfricandeau,
jus, rode bieten,
aardappelpuree



Tip!

Gestoofde kabeljauwfilet,
dillesaus, broccoli,
aardappelpuree



Sukadelap, jus, koolrabi,
aardappelpuree



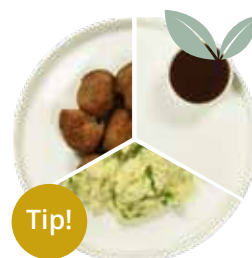
Lamslap, jus,
sperziebonen,
gekookte aardappelen



Foe yong hai vegetarisch,
nasi, atjar tjampoer



Quorn nuggets, jus,
broccoli, gekookte
aardappelen

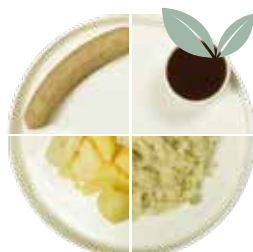


Tip!

Notengehaktballetjes,
jus, stampot andijvie



Cordon bleu vegetarisch,
jus, witlof met kaassaus,
aardappelpuree



Quorn braadworst, jus,
spitskool à la crème,
gekookte aardappelen



Pannenkoekschotel appel
& naturel, fruitcocktail



Groenteschijf, jus,
snijbiet, gekookte
aardappelen



Kikkererwtencurry,
parelcouscous met
groenten



Tip!

Lasagne,
Italiane salade



Stukjes in ketjapsaus,
zilvervliesrijst, atjar
tjampoer



Pasta arrabbiata picante
met Ijsessalade

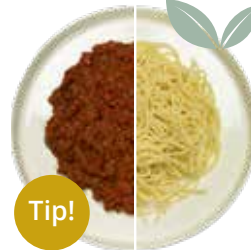


Kipkerrie masala,
zuchininix
roerbakgroenten,
basmatirijst

Menu A



Varkensprocureurslap,
jus, gehakte spinazie,
aardappelpuree

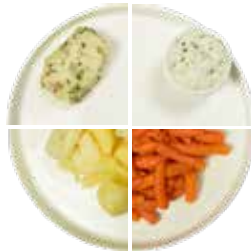


Bolognesesaus
vegetarisch,
spaghetti naturel,
komkommersalade



Gehaktbal, jus,
andijvie à la crème,
aardappelpuree

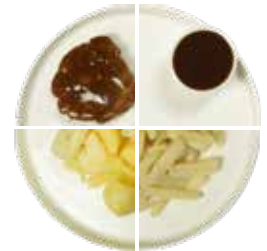
Menu B



Gestoofde heekfilet,
tuinkruidensaus, wortelen,
gekookte aardappelen



Kalkoenfilet, jus,
snijbonen, gekookte
aardappelen



Kafslap, jus,
schorseneren,
gekookte aardappelen

Menu C



Burger like chicken,
tuinkruidensaus, gehakte
spinazie, gekookte
aardappelen



Bolognese
rundvleessaus,
spaghetti naturel,
komkommersalade



Hamburger vegetarisch,
jus, stamppot
zomerzuurkool

Vegetarisch



Burger like chicken, jus,
aardappelbietenpuree,
gemengde sla met
garnering en dressing



Quorn nuggets,
jus, doperwten,
aardappelpuree



Reepjes in mosterdsaus,
stamppot zomerzuurkool

Wereldgerechten



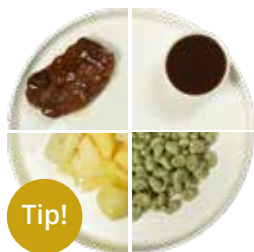
Veganistische
Griekse schotel,
Griekse salade



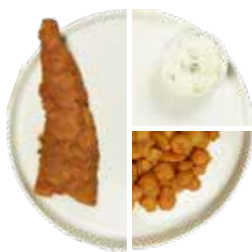
Braziliaanse kokoskip,
wortelschijfjes,
meergranenrijst



Foe yong hai vegetarisch,
zilvervliesnasi,
atjar tjampoer



Sukadelap, jus,
tuinbonen, gekookte
aardappelen



Lekkerbek,
remouladesaus,
gebakken krieltjes,
gemengde sla



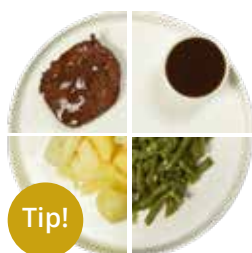
Rookworst, jus,
stampptot prei-kaas



Varkens cordon bleu,
gestoofde appeltjes,
pommes duchesse



Varkenslap, jus, witlof,
aardappelpuree



Runderlap, jus,
sperziebonen, gekookte
aardappelen



Kipdijfilet, jus, rode
bieten, aardappelpuree



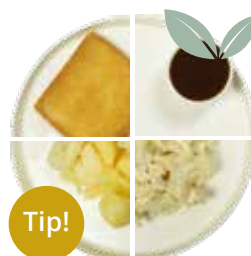
Kalkoenbraadlap, jus,
snijbonen, gekookte
aardappelen



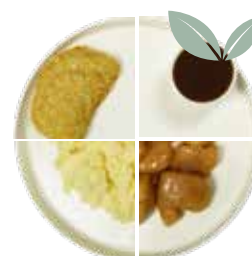
Gevulde paprika met
roerei, jus, tuinbonen,
gekookte aardappelen



Veggie champignon en
ui, jus, sperziebonen,
aardappelpuree



Kaassoufflé, jus,
bloemkool à la crème,
gekookte aardappelen



Cordon bleu vegetarisch,
jus, gestoofde appeltjes,
aardappelpuree



Rookworst vegetarisch,
tutti frutti, dikke rijst
naturel



Quorn nuggets,
remouladesaus, prei,
gebakken krieltjes



Balletjes in pangangsous,
Surinaamse spitskool,
zilvervliesrijst



Notengehaktballetjes,
jus, snijbonen, pommes
duchesse



Ajam pangang, bami,
atjar tjampoer



Surinaamse bruine
bonen met kip,
basmatirijst



Creools rundvlees
met kouseband,
gekookte mie



Provençaalse
pastaschotel met kip,
tomatensalade

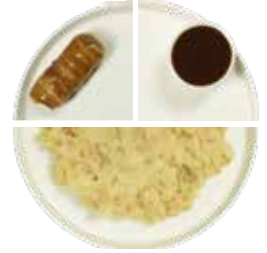
Menu A



Hamburger, jus, groene kool à la crème, gekookte aardappelen



Boeuf Stroganoff, wortelen met peultjes, aardappelgratin

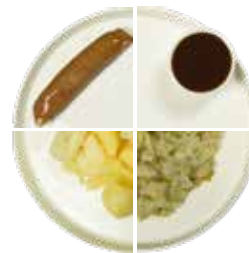


Slavink, jus, stampot hete bliksem

Menu B



Varkensfricandeau, jus, broccoli, aardappelpuree

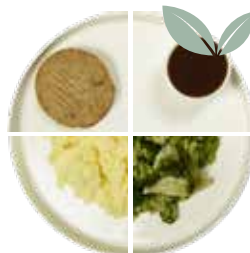


Rundersaucijs, jus, witlof, gekookte aardappelen



Sukadelap, jus, sperziebonen, aardappelpuree

Menu C



Hamburger vegetarisch, jus, broccoli, aardappelpuree



Beeter Stroganoff vegetarisch, wortelen met peultjes, aardappelpuree



Groenteschijf, jus, sperziebonen, gekookte aardappelen

Vegetarisch



Omelet naturel, jus, macedoine, aardappel-knolselderijpuree



India curryschotel, parelcousous met groenten



Burger like chicken, jus, wortelschijfjes, aardappel-knolselderijpuree

Wereldgerechten



Lamscurry, macedoine, aardappel-knolselderijpuree



Rundvlees pedis, zilvervliesnasi, Columbussalade



Surinaamse pastei met kip, koolmixrauwkost



Foe yong hai
vegetarisch, bami en atjar



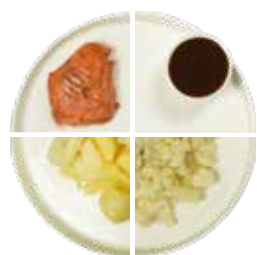
Scholfilet gebakken,
remouladesaus,
gemengde lentegroente,
aardappelpuree



Varkensshoarmavlees,
knoflooksaus, gebakken
krieltjes, Ijsselsalade



Bonne femme met kip
en spek, knoflooksaus,
Ijsselsalade



Kalkoenfilet, jus,
bloemkool, gekookte
aardappelen



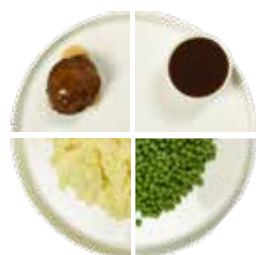
Varkenslap, jus,
schorseneren, gekookte
aardappelen



Kipfilet, jus, rode bieten,
gekookte aardappelen



Gestoofde zalmfilet,
dillesaus, gehakte
spinazie, gekookte
aardappelen



Gehaktbal, jus,
doperwten,
aardappelpuree



Kaassoufflé, jus,
gemengde lentegroente,
aardappelpuree



Veggie champignon
en ui, jus, koolrabi,
aardappelpuree



Quorn braadworst,
jus, gehakte spinazie,
aardappelpuree



Linzenschotel,
boerensalade



Pannenkoekenschotel
appel & naturel,
fruitcocktail



Paella vegetarisch,
Columbussalade



Schnitzel vegetarisch,
Zigeunersaus,
aardappelgratin,
gemengde sla



Goulash vegetarisch,
doperwten, zilvervliesrijst,
komkommersalade



Vegan kibbeling,
groentecurry, gebakken
aardappelschijfjes



Paella met kip,
Columbussalade

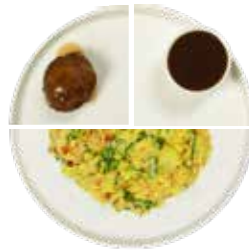


Veggie kerrie masala,
sambal goreng boontjes,
meergranenrijst

Menu A



Bolognesesaus
vegetarisch, volkoren
macaroni, Twentse
salade

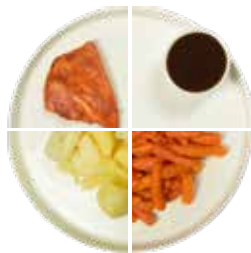


Drentse gehaktbal,
jus, lentestamppotje



Boeuf bourguignon, jus,
rode kool met appel,
aardappelpuree

Menu B



Kipfilet, jus,
wortelen, gekookte
aardappelen



Gestoofde heekfilet,
dillesaus, snijbonen,
aardappelpuree

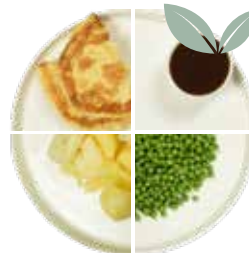


Varkensfricandeau,
jus, snijbiet, gekookte
aardappelen

Menu C



Bolognese
rundvleessaus, volkoren
macaroni, Twentse salade



Omelet naturel, jus,
doperwten, gekookte
aardappelen



Bourguignon vegetarisch,
rode kool met appel,
aardappelpuree

Vegetarisch



Spinazie-kaasburger, jus,
tuinbonen à la crème,
aardappelpuree



Notengehaktballetjes,
groene kool, risotto met
amandel en gorgonzola



Witte bonenschotel
vegetarisch, huissalade

Wereldgerechten



Spareribs,
ketjapsaus, gebakken
aardappelschijfjes,
gemengde sla



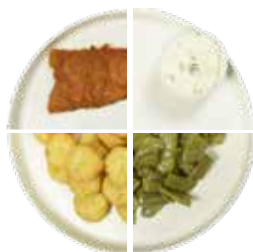
Goulash, doperwten,
meergranenrijst



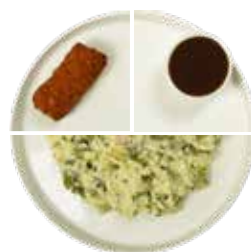
Surinaamse pastei
met kip, Surinaamse
spitskool



Balletjes in satésaus
vegetarisch, sambal
goreng boontjes,
zilvervliesrijst



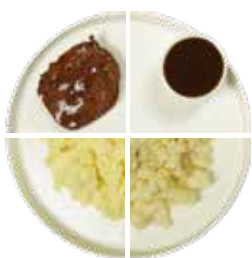
Lekkerbek,
remouladesaus, romano-
snijbonen, röstirondjes



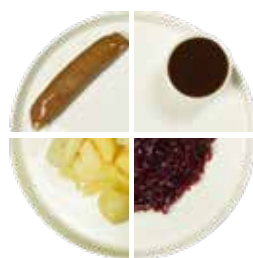
Boomstammetje,
jus, stampot prei
ham kaas



Varkensschnitzel,
champignonsaus,
stoofpeertjes, pommes
duchesse



Runderlap, jus,
bloemkool,
aardappelpuree



Rundersaucijs, jus,
rode bieten, gekookte
aardappelen



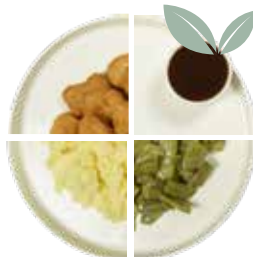
Kalkoenfilet,
jus, broccoli,
aardappelpuree



Sukadelap, jus,
wortelschijfjes, gekookte
aardappelen



Kipstukjes in satésaus,
sambal goreng boontjes,
zilvervliesrijst



Quorn nuggets, jus,
romano-snijbonen,
aardappelpuree

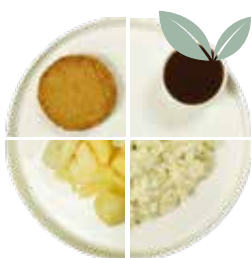


Hamburger vegetarisch,
jus, stampot prei-kaas



Tip!

Schnitzel vegetarisch,
champignonsaus,
stoofpeertjes,
aardappelpuree



Burger like chicken,
jus, koolrabi à la crème,
gekookte aardappelen



India curryschotel,
Betuwesalade



Kapucijnerschotel
vegetarisch,
zuurschoteltje
(zilverui en augurk)



Vegan kibbeling,
knoflooksaus, aardappel
bonne femme



Lasagne,
tomatensalade



Pennestroganoff met kip,
paprika-appelsalade



Tjap tjoy met kip,
bami

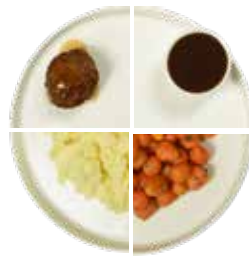


Vlaams stoofvlees,
aardappel bonne femme

Menu A



Zalmpotje, macedoine,
aardappelknol-
selderijpuree

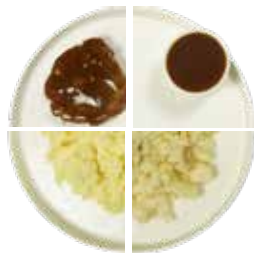


Drentse gehaktbal,
jus, Parijse wortelen,
aardappelpuree

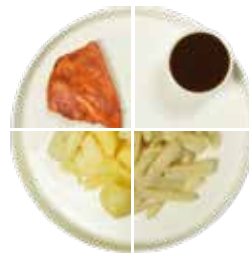


Pannenkoekschotel
appel, spek, naturel

Menu B



Kalfslap, jus, bloemkool,
aardappelpuree



Kipfilet, jus,
schorseneren, gekookte
aardappelen



Gestoofte kabeljauwfilet,
dillesaus, koolraap,
aardappelpuree

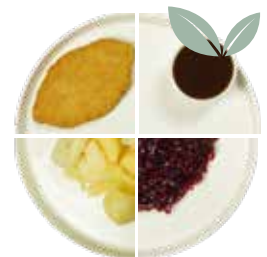
Menu C



Champignonragout
vegetarisch, macedoine,
gekookte aardappelen



Quorn braadworst,
jus, Parijse wortelen,
aardappelpuree



Schnitzel vegetarisch, jus,
rode bieten met appel,
gekookte aardappelen

Vegetarisch



Burger like chicken, tutti
frutti, dikke rijst naturel



Shoarma vegetarisch,
knoflooksaus,
parelcouscous met
groente



Vegetarische hamburger,
jus, gebakken
aardappelschijfjes,
waldorfsalade

Wereldgerechten



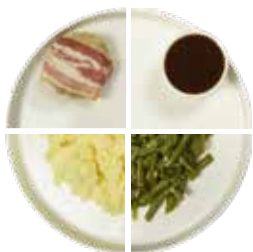
Kiptandoori, basmatirijst,
komkommersalade



Babi ketjap, sambal
goreng boontjes,
gekookte mie



Oriëntaalse
runderstoofschotel,
spitskool, gekookte mie



Kalkoenbaconburger,
jus, sperziebonen,
aardappelpuree



Gebakken victoriabaars,
mosterdsaus,
wortelschijfjes,
aardappeldoperwtenputee



Rookworst, jus, stamppot
vier seizoenen kaas

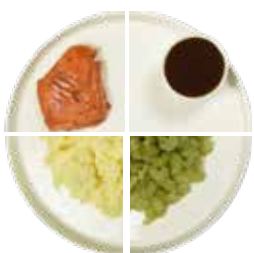


Tip!

Boef bourguignon,
aardappelpuree,
gemengde sla met
garnering en dressing



Lamslap, jus, andijvie,
gekookte aardappelen



Kalkoenfilet, jus,
bleekselderij,
aardappelpuree



Sukadelap, jus, broccoli,
gekookte aardappelen



Varkenslap, jus, gehakte
spinazie, gekookte
aardappelen



Veggie kerrie masala,
sperziebonen, quinoa



Gevulde paprika met
roerei, mosterdsaus,
wortelschijfjes, gekookte
aardappelen



Rookworst vegetarisch,
jus, broccoli,
aardappelpuree



Bourguignon vegetarisch,
jus, Chinese kool à
la crème, gekookte
aardappelen



Vegetarische lasagne,
komkommer-
tomaatsalade



Quornfilet knoflook en
kruiden, jus, spinazie
à la crème, gekookte
aardappelen



Vlaamse stoverij
vegetarisch, tuinbonen,
gekookte aardappelen



Tip!

Vegetarische rendang,
zilvervliesnasi



Kipkerrie masala,
groentecurry,
basmatirijst



Pasta arrabbiata picante
met tomatensalade



Lamsstoverij,
parelcouscous met
groenten



Kipshoarma,
knoflooksaus, gebakken
aardappelschijfjes,
gemengde sla

Verklaring van gerechten

Vlees en vis

Drentse gehaktbal

Een overheerlijke gehaktbal van Gaasterlander varken, regiorund en Nederlandse veldbonen. Minder vlees dan een reguliere gehaktbal

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



Beeter

Een vleesvervanger op basis van (niet genetisch gemanipuleerde) soja

Burger like chicken

Krokante vegetarische burger met de structuur van kippenvlees

Balletjes in pangangsaus

Vegetarische balletjes in een zoetzure saus

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)

Lekkere vegetarische braadworst van mycoproteïne

Vegetarische rendang

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

Schotels en complete gerechten

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
Vegetarische lasagne		Pastagerecht bestaande uit laagjes pasta, met vegetarische bolognesesaus en bechamelsaus en kaas
Vegetarische penne arrabbiata volkoren		Een licht pittig 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 snuffje 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

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

www.distrivers.nl
binnendienst@distrivers.nl
0528 - 229 260

Distrivers
De stroom 5
7901TG Hoogeveen

