

MENUWIJZER

Wintergerechten 2025/26



distributors

Je proeft de aandacht

Voorwoord

Deze menuwijzer met de wintergerechten van 2025/26 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:

Tip!

*Roggebrood met spek of kaas

Bij de **Erwtensoep** (week 51, 4 en 9) en **Bruine bonensoep** (week 1, 6 en 11) hoort traditioneel roggebrood met kaas of spek. Omdat de mono verpakte plakjes niet beschikbaar zijn, is gezocht naar een praktische oplossing: het roggebrood, de kaas en het spek staan nu onder het kopje **'Vers'** in de webshop.

Let op: zie je het kopje 'Vers' **niet** in de webshop? Dan zijn deze producten voor jouw locatie niet te bestellen.

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



Bij ons te bestellen
in 'ready to use'- en
convenienceverpakking

BOTMAS 
Van gezonde grond.

EEN DUURZAAM MAALTJDCONCEPT *van gezonde grond*

Om landbouwgrond in Nederland als natuurlijke hulpbron te versterken i.p.v. uit te putten werken wij met het maaltijdconcept van het biologisch boerenbedrijf Botmas in Engwierum. Wij geloven net als Botmas dat een revolutie in voeding nodig is. En die revolutie begint bij de landbouw; regeneratieve landbouw.

Botmas zet zich, net als Distrivers, in om zorginstellingen verder te begeleiden in hoe zij kunnen verduurzamen op het gebied van voeding.

Bij regeneratieve landbouw wordt alles in het werk gesteld om de bodem gezond te houden of krijgen. Met stroteelt plant Botmas gewassen naast elkaar die elkaar helpen en versterken. Zo binden ze actief Co2 in de grond en leggen ze stikstof vast. Botmas teelt alle gewassen puur op kwaliteit en smaak, niet op maximale opbrengst. Dat maakt de producten die van het land komen lekkerder en voedzamer met meer mineralen en voedingswaarden. Botmas hoopt hierdoor het aantal hersteldagen van patiënten te verminderen”.

GREEN DEAL – DUURZAME ZORG

Botmas draagt bij invulling te geven aan MVO met de **Green Deal – duurzame zorg**. We bouwen actief aan een sterk netwerk van zorginstellingen, waar kennis en inspiratie worden gedeeld. Tijdens de 'Botmas kennis- en inspiratiedagen' komen zorgprofessionals samen om ideeën uit te wisselen en elkaar te inspireren. Zo maken we duurzaamheid binnen zorginstellingen niet alleen haalbaar, maar ook praktisch uitvoerbaar.

Tijdens de inspiratiedagen kun je bij Botmas zien waar jouw aardappelen en groenten vandaan komen, worden er recepten gedeeld, bijvoorbeeld op diëetniveau, en kunnen er ervaringen uitgewisseld worden. Daarnaast worden projecten uitgelicht die bijdragen aan een rijker bodemleven en gezondere voedingswaarden in ons eten. Ook actuele thema's komen aan bod, zoals het eiwitdilemma en de inzet van carbon credits.

DUURZAMERE MENUKEUZES AANBIEDEN AAN CLIËNTEN EN PATIËNTEN

Samen met Botmas brengen we duurzame aardappelen en groenten naar jullie cliënten. Zo zorgen we ervoor dat verse, lokale voeding met een eerlijk verhaal op steeds meer borden terechtkomt. Denk hierbij o.a. aan knapperige regenboogwortels, volle, geurige bosui en prei en aardappelen met karakter. Allemaal vers geoogst, zonder omwegen, en rijk aan smaak en voedingswaarde.

De producten van Botmas zijn via Distrivers verkrijgbaar in handige 'ready to use' vormen. Zo wordt werken met verse, lokale én gezondere ingrediënten eenvoudiger én duurzamer.

Scan onderstaande QR-code om naar het volledige 'ready to use' Botmas assortiment te gaan op onze webshop.

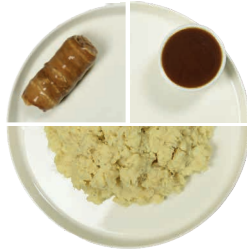


Benieuwd naar de mogelijkheden?

Sinds deze zomer bereiden we ook maaltijden met ingrediënten van Botmas in onze keuken. Benieuwd naar de mogelijkheden? Neem gerust contact op met één van onze accountmanagers.

**Botmas – biologisch, regeneratief en lokaal.
Samen voor een gezondere toekomst.**

Menu A



Slavink, jus
stamppot zuurkool



Bolognesesaus vegetarisch,
volkoren macaroni,
komkommer-tomaatsalade

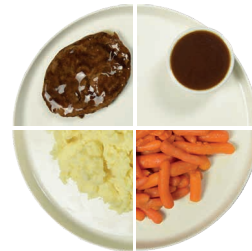


Erwtensoepp, roggebrood
met spek*

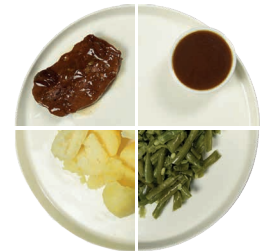
Menu B



Kipdijfilet, jus, snijbonen
gekookte aardappelen

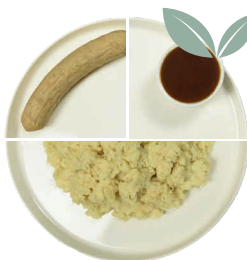


Varkenslap, jus, wortelen,
aardappelpuree



Sukadelap, jus,
sperziebonen, gekookte
aardappelen

Menu C



Quorn braadworst, jus,
stamppot zuurkool

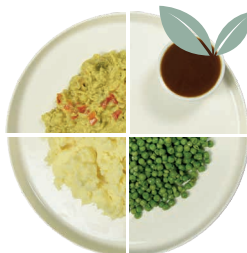


Bolognesesaus rundvlees,
volkoren macaroni,
komkommer-tomaatsalade

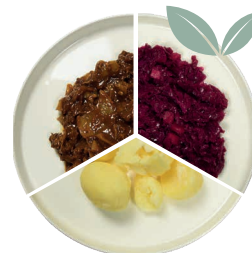


Erwtensoepp vegetarisch,
roggebrood met kaas*

Vegetarisch



Stukjes in kerriesaus,
jus, doperwten,
aardappelpuree



Hachee, rode kool
met appel, gekookte
aardappelen



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

Wereldgerechten



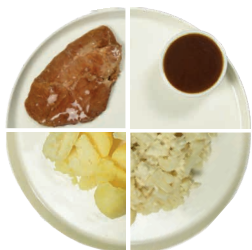
Chili sin carne,
basmatirijst, festivalmix
rauwkost



Hartige pumpkin pie,
broccoli



Surinaamse runderstoof,
groentecurry, bulgur met
groente



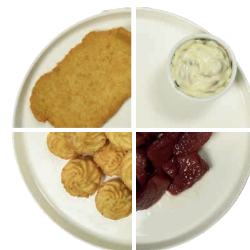
Varkensprocureurlap, jus, bloemkool à la crème, gekookte aardappelen



Gebakken scholfilet, remouladesaus, gebakken krieltjes, sla



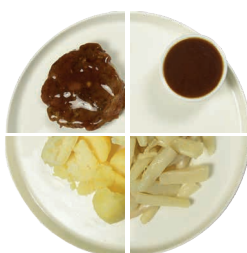
Drentse gehaktbal, jus, stamppot rode kool met appel



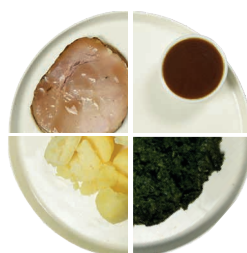
Varkensschnitzel, champignonsaus, stoofpeertjes, pommes duchesse



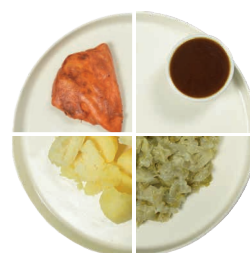
Kipsaucijs, jus, rode bieten, aardappelpuree



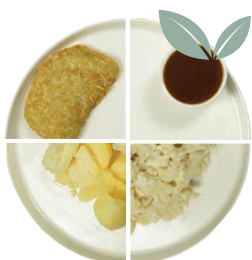
Kalfslap, jus, schorseneren, gekookte aardappelen



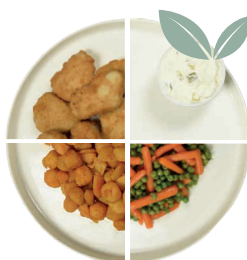
Varkensfricandeau, jus, gehakte spinazie, gekookte aardappelen



Kipfilet, jus, witlof, gekookte aardappelen



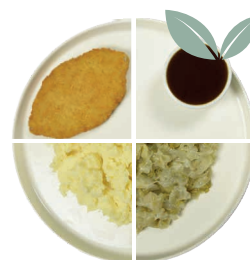
Cordon bleu vegetarisch, jus, bloemkool à la crème, gekookte aardappelen



Vegan kibbeling, remouladesaus, wortelen, doperwtten, gebakken krieltjes



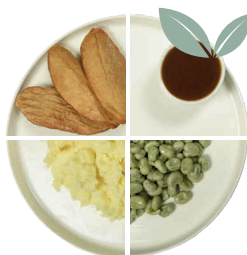
Omelet naturel, jus, gehakte spinazie, aardappelpuree



Schnitzel vegetarisch, jus, witlof, aardappelpuree



Beeter in satésaus, zilvervliesnasi, koolmixmadrassalade



Quornfilet knoflook en kruiden, jus, tuinbonen, aardappelpuree



Balletjes met jus, Bretonse groentemix, aardappelknolselderijpuree



Kikkererwtencurry, gierst met groenten



Kipstukjes in satésaus, zilvervliesnasi, koolmixmadrassalade



Eiercurry, Surinaamse spitskool, zilvervliesrijst

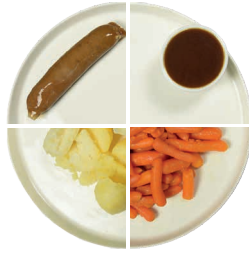


Tjap tjoy met kip, mihoen, atjar tjampoer

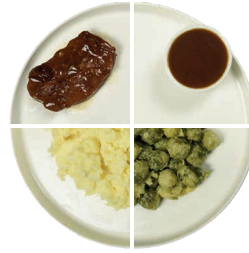


Falafel, zoetzure saus, groene kool, basmatirijst

Menu A



Rundersaucijs, jus,
wortelen, gekookte
aardappelen

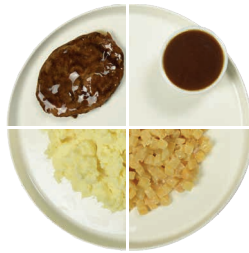


Sukadelap, jus, spruitjes,
aardappelpuree



Foe yong hai vegetarisch,
bami, atjar tjampoer

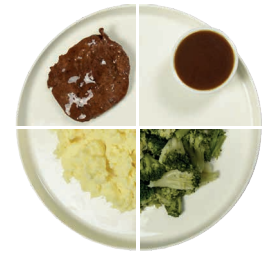
Menu B



Varkenslap, jus, koolraap,
aardappelpuree

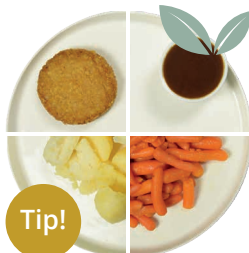


Kipfilet, jus, snijbonen,
gekookte aardappelen



Runderlap, jus, broccoli,
aardappelpuree

Menu C



Burger like chicken,
jus, wortelen, gekookte
aardappelen



Hachee vegetarisch,
spruitjes, aardappelpuree

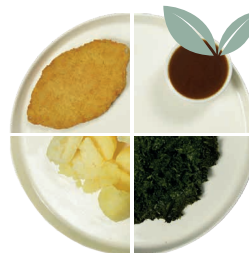


Babi pangang, bami, atjar
tjampoer

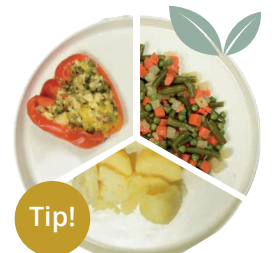
Vegetarisch



Kapucijnerschotel,
zuurschoteltje (zilverui en
augurk)



Schnitzel, jus, gehakte
spinazie, gekookte
aardappelen



Gevulde paprika met roerei,
macedoine, gekookte
aardappelen

Wereldgerechten



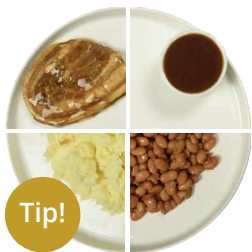
Pasta arrabiata picante,
komkommersalade



Creoolsrundvlees met
kouseband, kokosrijst,
atjar tjampoer



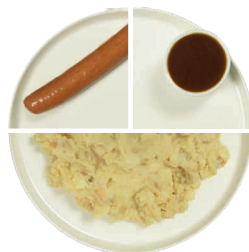
Tempeh in zoetzure saus,
Surinaamse spitskool,
zilervliesrijst



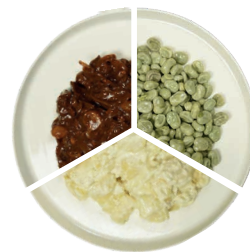
Speklap, jus, bruine bonen, aardappelpuree



Kibbeling, remouladesaus, rode bieten, gebakken aardappelschijfjes



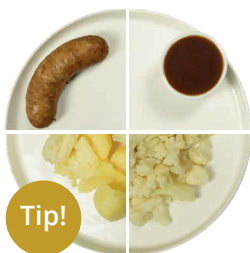
Rookworst, jus, stampot hete bliksem



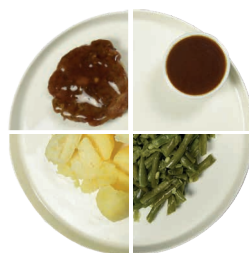
Vlaams stoofvlees, tuinbonen, aardappelgratin



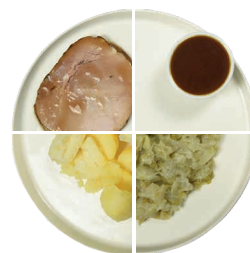
Kalkoenbraadlap, jus, andijvie, gekookte aardappelen



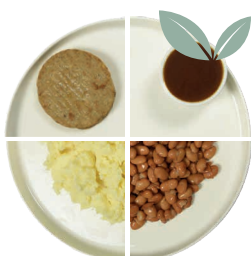
Kipsaucijs, jus, bloemkool, gekookte aardappelen



Kalfslap, jus, sperziebonen, gekookte aardappelen



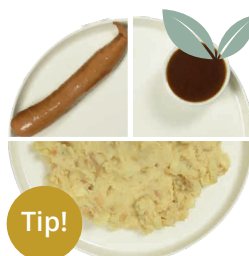
Varkensfricandeau, jus, witlof, gekookte aardappelen



Hamburger vegetarisch, jus, bruine bonen, aardappelpuree



Vegan kibbeling, remouladesaus, rode bieten, aardappelpuree



Rookworst vegetarisch, jus, stampot hete bliksem



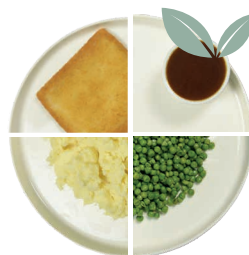
Vlaamse stoverij, tuinbonen, aardappelpuree



Kerrie ragout à la king, sambal goreng boontjes, mihoen



Lizenschotel, tomatensalade



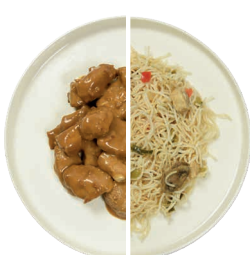
Kaassoufflé, jus, doperwten, aardappelpuree



Shoarmaschotel, knoflooksaus, koolmixrauwkost



Penne stroganoff, paprika-appelsalade



Varkensvlees in satésaus, mihoen, atjar tjampoer

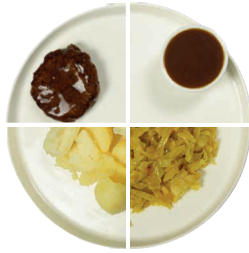


Lasagne vegetarisch, Italiane salade



Kipkerrie masala, kouseband groente, rotivellen

Menu A



Biefburger, jus,
Surinaamse spitskool,
gekookte aardappelen

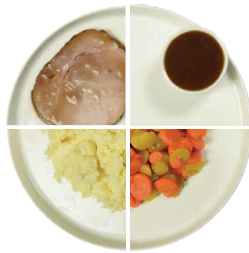


Bruine bonensoep,
roggebrood met spek*

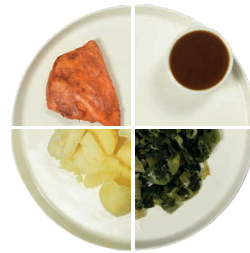


Bolognesesaus
vegetarisch, spaghetti,
komkommersalade

Menu B



Varkensfricandeau,
jus, wortelschijfjes,
aardappelpuree

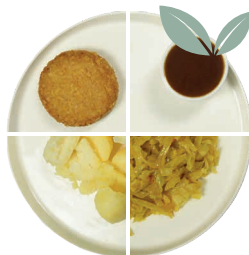


Kipfilet, jus, andijvie,
gekookte aardappelen



Varkenslap, jus, broccoli,
gekookte aardappelen

Menu C



Burger like chicken, jus,
Surinaamse spitskool,
gekookte aardappelen



Bruine bonensoep,
roggebrood met kaas*

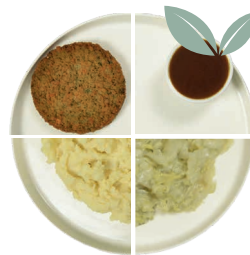


Bolognese
rundvleessaus, spaghetti,
komkommersla

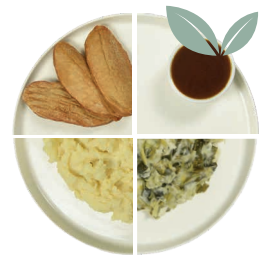
Vegetarisch



Balletjes in tomaten-pesto
saus, ratatouille, volkoren
macaroni



Spinazie-kaasburger,
jus, Chinese kool,
aardappelpuree



Quornfilet knoflook en
kruiden, jus, prei à la
crème, aardappelpuree

Wereldgerechten



Chili sin carne,
zilvervliesrijst,
tomatensalade



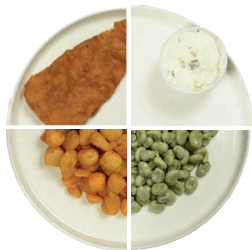
Quorn braadworst, tutti
frutti, dikke rijst naturel



Vegetarische rendang,
zilvervliesnasi



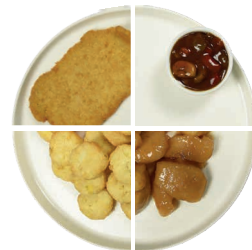
Hachee, rode kool met appel, aardappelpuree



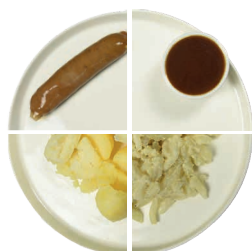
Gebakken kabeljauwfilet, remouladesaus, tuinbonen, gebakken krieltjes



Rookworst, jus, stamppot boerenkool



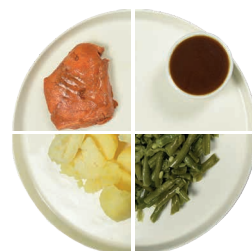
Varkensschnitzel, zigeunersaus, gestoofde appeltjes, röstirondjes



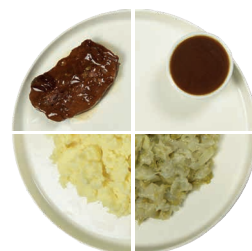
Kalfssaucijs, jus, koolrabi, gekookte aardappelen



Runderlap, jus, rode bieten, aardappelpuree



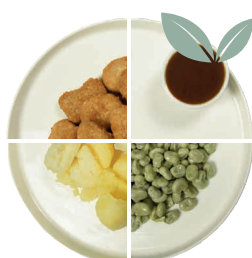
Kalkoenfilet, jus, sperziebonen, gekookte aardappelen



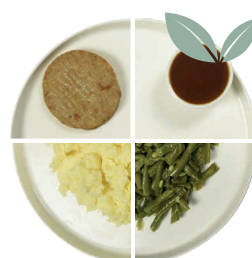
Sukadelap, jus, witlof, aardappelpuree



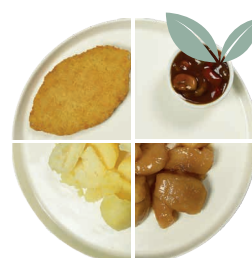
Hachee vegetarisch, rode kool met appel, aardappelpuree



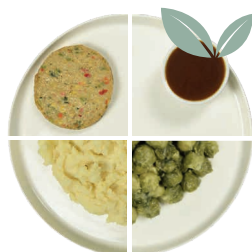
Quorn nuggets, jus, tuinbonen, gekookte aardappelen



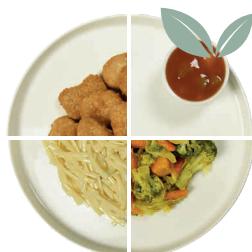
Hamburger, jus, sperziebonen, aardappelpuree



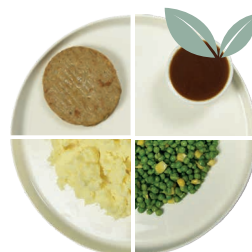
Schnitzel vegetarisch, zigeunersaus, gestoofde appeltjes, gekookte aardappelen



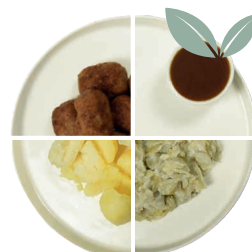
Groenteschijf, jus, spruitjes, aardappelpuree



Quorn nuggets, zoetzure saus, groentecurry, mie



Hamburger vegetarisch, jus, doperwten met maïs, aardappelpuree



Notengehaktballetjes, jus, witlof à la crème, gekookte aardappelen



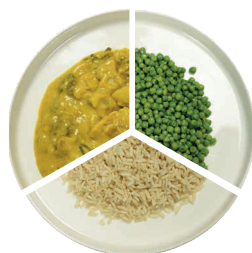
Surinaamse pastei met kip, Bretonse groentemix



India currysotel, quinoa

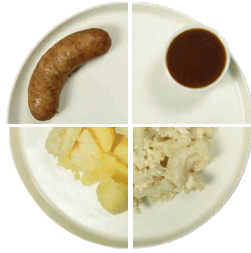


Lasagne vegetarisch, Italiane salade

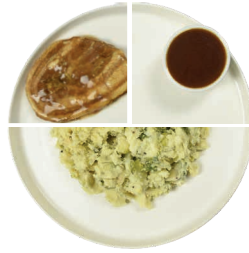


Kipragout, doperwten, zilvervliesrijst

Menu A



Kipsaucijs, jus, bloemkool
à la crème, gekookte
aardappelen



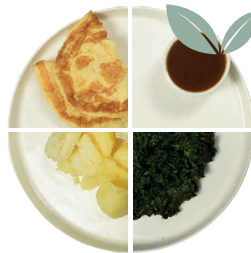
Speklap, jus, stampot
spruitjes



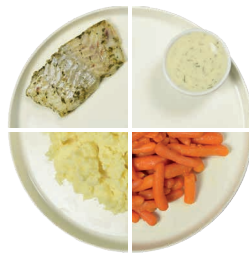
Kipstukjes in satésaus,
nasi, atjar tjampoer

Tip!

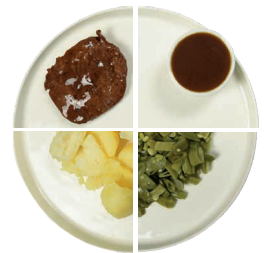
Menu B



Omelet naturel, jus,
gehakte spinazie,
gekookte aardappelen

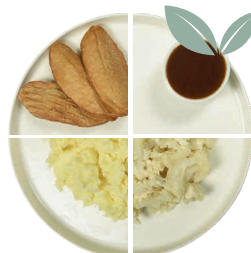


Gestoofde kabeljauwfilet,
dillesaus, wortelen,
aardappelpuree

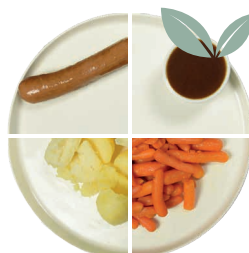


Runderlap, jus, snijbonen,
gekookte aardappelen

Menu C



Quornfilet knoflook en
kruiden, jus, bloemkool à
la crème, aardappelpuree



Rookworst vegetarisch,
jus, wortelen, gekookte
aardappelen



Balletjes in satésaus
vegetarisch, nasi, atjar
tjampoer

Vegetarisch



Bourguignon, macedoine,
zilvervliesrijst



Stukjes in kerriesaus,
bami, atjar tjampoer



Hachee, rode kool met
appel, aardappelpuree

Tip!

Wereldgerechten



Surinaamse
rundvleesschotel,
sambal goreng boontjes,
zilvervliesrijst



Pasta arrabbiata picante,
komkommersalade



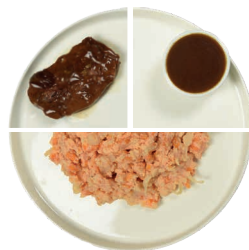
Kikkererwtencurry,
zilvervliesrijst



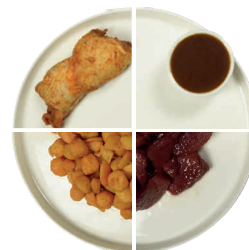
Kapucijnerschotel,
piccalilly, zuurschotelkje
(zilverui en augurk)



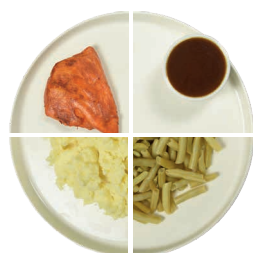
Scholfilet gebakken,
remouladesaus, gebakken
aardappelschijfjes,
gemengde sla



Sukadelap, jus, stamppot
hutspot



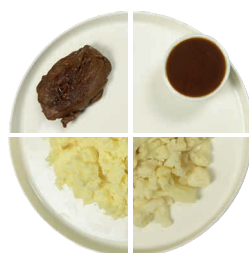
Kippenbout (zonder
bot), jus, stoofpeertjes,
gebakken krieltjes



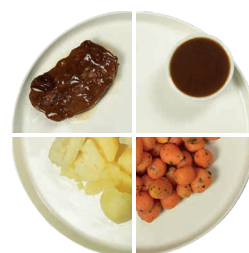
Kipfilet, jus, boterbonen,
aardappelpuree



Kalfslap, jus, rode bieten,
gekookte aardappelen



Lamslap, jus, bloemkool,
aardappelpuree



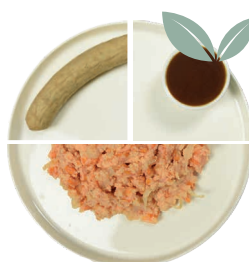
Sukadelap, jus, parijse
wortelen, gekookte
aardappelen



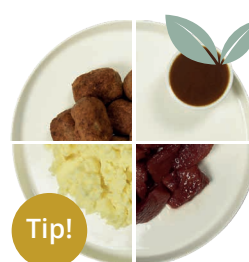
Kapucijnerschotel
vegetarisch, piccalilly,
zuurschotelkje (zilverui en
augurk)



Vegan kibbeling,
remouladesaus, gebakken
aardappelschijfjes,
gemengde sla

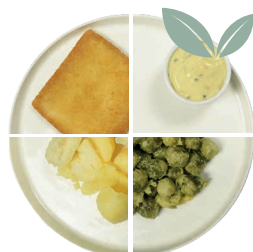


Quorn braadworst, jus,
stamppot hutspot



Tip!

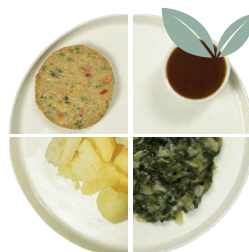
Notengehaktballetjes,
jus, stoofpeertjes,
aardappelpuree



Kaassoufflé,
mosterdsaus, spruitjes,
gekookte aardappelen



Veggie champignon en
ui, Bretonse groentemix,
aardappelpuree



Groenteschijf, jus,
andijvie à la crème,
gekookte aardappelen



Kerrie ragout à la king,
sperziebonen, aardappelpuree
van zoete aardappel



Kerrie masala, Chinese
kool, zilvervliesrijst



Tjap tjoy met kip,
Surinaamse spitskool,
mie



Falafel, tomatensaus,
ratatouille, volkoren
macaroni



India currysotel,
quinoa

Maandag

Dinsdag

Woensdag

Menu A



Hachee, rode kool met appel, aardappelknolselderijpuree

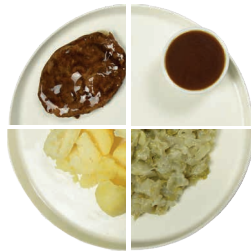


Rundergehaktbal, jus, prei à la crème, gekookte aardappelen

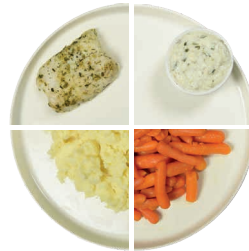


Pannenkoekschotel appel, spek, naturel en fruitcocktail

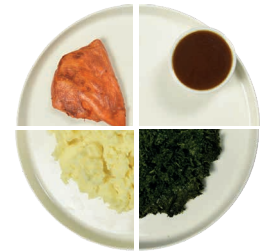
Menu B



Varkenslap, jus, witlof, gekookte aardappelen



Gestoofde heekfilet, tuinkruidensaus, wortelen, aardappelpuree



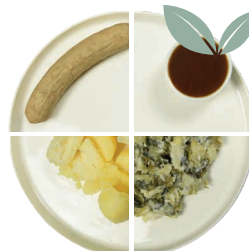
Kipfilet, jus, gehakte spinazie, aardappelpuree

Menu C



Tip!

Hachee vegetarisch, rode kool met appel, aardappelpuree



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



Pannenkoekschotel appel en naturel, fruitcocktail

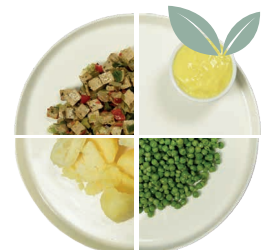
Vegetarisch



Beeter stroganoff, broccoli, aardappelpuree



Burger like chicken, tutti frutti, dikke rijst



Veggie champignon en ui, kerriesaus, doperwten, gekookte aardappelen

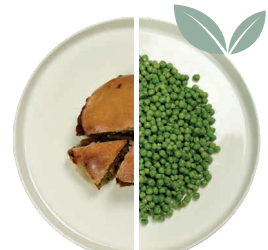
Wereldgerechten



Griekse schotel, Griekse salade



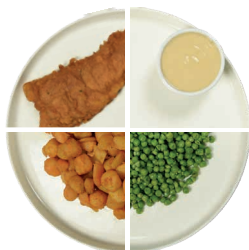
Rundvlees pedis, kouseband groente, zilvervliesrijst



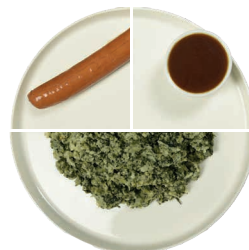
Hartige pumpkin pie, doperwten



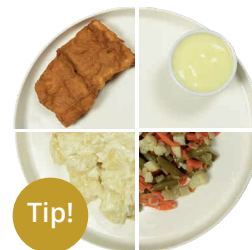
Lasagne vegetarisch,
Italiëne salade



Lekkerbek, knoflooksaus,
doperwten, gebakken
krieltjes

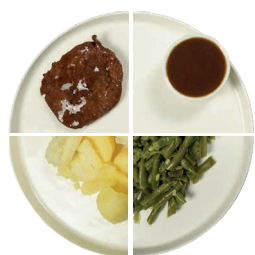


Rookworst, jus, stamppot
boerenkool

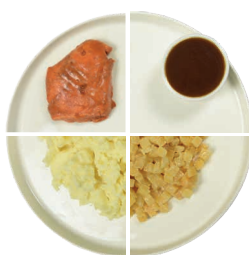


Tip!

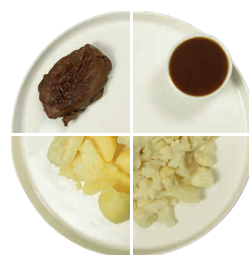
Gebakken zalmfilet,
Hollandaisesaus,
Bretonse groentemix,
aardappelgratin



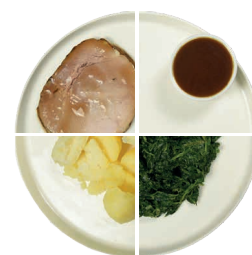
Runderlap, jus,
sperziebonen, gekookte
aardappelen



Kalkoenfilet, jus, koolraap,
aardappelpuree



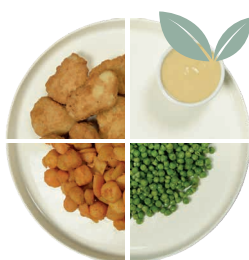
Lamslap, jus, bloemkool,
gekookte aardappelen



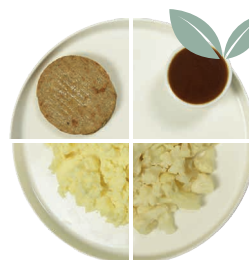
Varkensfricandeau,
jus, snijbiet, gekookte
aardappelen



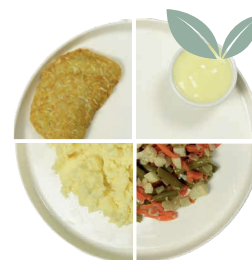
Lasagne, Italiëne salade



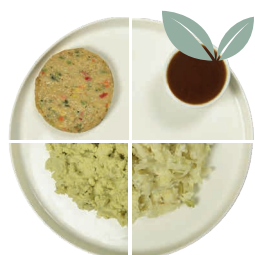
Vegan kibbeling,
knoflooksaus, doperwten,
gebakken krieltjes



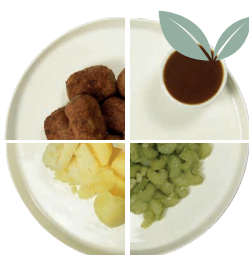
Hamburger vegetarisch,
jus, bloemkool,
aardappelpuree



Cordon bleu vegetarisch,
Hollandaisesaus,
Bretonse groentemix,
aardappelpuree



Groenteschijf, jus,
spitskool à la crème,
aardappeldoperwtenpuree

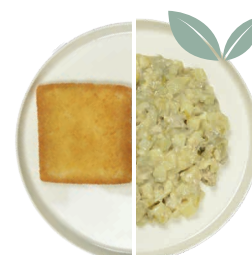


Notengehaktballetjes,
jus, bleekselderij,
gekookte aardappelen

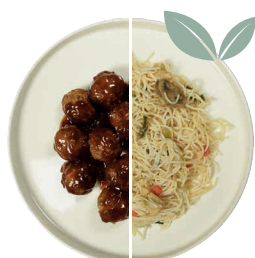


Tip!

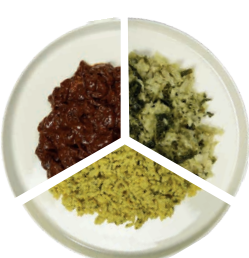
Kerrie masala, sambal
goreng boontjes,
zilvervliesrijst



Kaassoufflé, witlofschotel



Balletjes in ketjapsaus,
mihoen, atjar tjampoer



Smoor djawa, groene
kool, kokosrijst



Pasta arrabiata picante,
Columbussalade



Creoolsrundvlees met
kouseband, Surinaamse
andijvie, basmatirijst

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

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 in zoetzure saus

Gerecht van gefermenteerde sojaboon in een zoete fris zure saus.

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

Quorn braadworst

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

Bourguignon (vegetarisch)

Een overheerlijk stoofgerecht van een vegetarische reepjes in bruine saus

Griekse schotel

Een Grieks gerecht met aardappelen en aubergine

Hartige pumpkin pie

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

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

Kerrie ragout à la king vegetarisch

Een 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 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

Linzenschotel

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

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

Smoor djawa



Rundvlees met bumbu, trassi en verschillende kruiden (uienpoeder, gember, knoflook, sereh, purut, nootmuskaat, witte peper, kruidnagel, specerijen)

Stukjes in ketjapsaus (vegetarisch)

Surinaamse rundvleeschotel

Surinaamse pastei met kip

Tjap tjoy met kip

Vegetarische lasagne

Vegetarische penne arrabbiata volkoren

Vegetarische witlofschotel

Veggie kerrie masala

Vegetarische reepjes in ketjapsaus

Een stoofgerecht van rundvlees, ui, tikka masala en kokosmelk



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

Kip in een saus met paddestoelen en een groente mix

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



Een licht pittige volkoren buisjes pasta gerecht met tomaat en paprika

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



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

Zetmeel

Aardappelgratin

Kokosrijst

Pommes Duchesse

Quinoa

Gekookte aardappelschijfjes gegratineerd in een roomsaus met knoflook en geraspte kaas

Rijst met kokosmelk, peterselie, knoflook, karkuma en uienpoeder

Gebakken rozetjes, gemaakt van aardappelpuree

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

Stamppot hete bliksem

Stamppot met zoetzure appels

Groenten en rauwkost

Macedoine

Ratatouille

Sambal Goreng boontjes

Surinaamse spitskool

Groentemix van wortel, tuinerwten, snijbonen, tuinbonen en selderij

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



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

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

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

