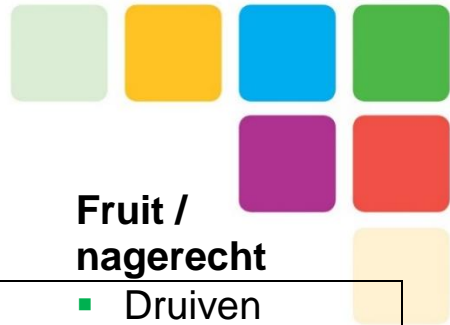


## CHEF SPECIALS ZOMER 2019



	Voor-/ bijgerecht	Hoofdgerecht	Fruit / nagerecht
<b>M a</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mosterdsoep</li> <li>▪ Komkommer-radijs salade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Asperge à la Flamande met ei</li> <li>▪ Krieltjes met peterselie</li> <li>▪ Hamlapje met kruidenolie</li> <li>▪ Roerbaktofu</li> <li>▪ Andijvie à la crème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Druiven</li> <li>▪ Framboos trifle</li> </ul>
<b>D i</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wortelcrèmesoep met noten</li> <li>▪ Hawaï salade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Babi pangang</li> <li>▪ Pandanrijst</li> <li>▪ Gebakken kipdijfilet</li> <li>▪ Vegetarische quiche</li> <li>▪ Indische boontjes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Meloen</li> <li>▪ IJslandse vanilleyoghurt</li> </ul>
<b>W o</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zomer groentesoep</li> <li>▪ Tricolore salade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Spaghetti Bolognese</li> <li>▪ Sukadelapje</li> <li>▪ Gevulde courgette</li> <li>▪ Rode bieten met ui</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sinaasappel</li> <li>▪ Limoenkward</li> </ul>
<b>D o</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Chinese tomatensoep</li> <li>▪ Witte kool salade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tjap tjoï met mie</li> <li>▪ Oosterse kip</li> <li>▪ Vegetarische quiche</li> <li>▪ Snijbonen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aardbei</li> <li>▪ Hangop met vruchten</li> </ul>
<b>V r</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gebonden aspergesoep</li> <li>▪ Mexicaanse salade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Costa Ricaans stoofpotje</li> <li>▪ Zilvervliesrijst</li> <li>▪ Lekkerbekje Ravigottesaus</li> <li>▪ Roerbaktofu</li> <li>▪ Zomergroenten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Meloen</li> <li>▪ Griekse yoghurt met aardbeien</li> </ul>
<b>Z a</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Heldere rundvleessoep</li> <li>▪ Biet en spinazie salade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rundervink</li> <li>▪ Vegetarische quiche</li> <li>▪ Doperwtten met maïs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Druiven</li> <li>▪ Vanille-frambozenijs</li> </ul>
<b>Z o</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Franse uiensoep</li> <li>▪ Appel walnoot salade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Varkenshaas in roomsaus</li> <li>▪ Gevulde courgette</li> <li>▪ Franse sperziebonen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ananas</li> <li>▪ Perzik tiramisu</li> </ul>

Bel naar het maaltijdservicecentrum telefoonnummer 4401

Combineer hoofdgerechten met aardappelen of rijst naar keuze.

Fruit is te bestellen vanaf 7.00 uur.

Indien u een gerecht kiest, dat niet binnen uw dieet past dan adviseert de maaltijdservice medewerker u een smakelijk alternatief!

Zomercyclus vanaf 3 juni 2019