

MENU

MA 20/4/26

Tomatensoep



Kipreepjes in
 groenteroomsausje
 Rijst

DIN 21/4/26

Courgettesoep



Worst
 Appelmoes
 Aardappelen

DON 23/4/26

Knolseldersoep



Kipfilet
 Prinsessenboontjes
 Aardappelen

VRIJ 24/4/26

Viensoep



Macaroni ham en kaas

Appels voor appelmoes

Welke appels het beste gebruikt worden voor appelmoes hangt vooral af van je smaakvoorkeur. Doorgaans is Jonagold een van de klassiekste keuzes, daar deze voor een zacht zoet eindresultaat zorgt. Wil je liever iets zuurder, dan is de Elstar een goede keuze. Liever iets zoeter, dan ga je beter voor Fuji. Heb je graag stukjes in je appelmoes, gebruik dan Boskoop appelen, welke steviger zijn en blijven in warme bereidingen.

MENU

MA 27/4/26

Kervelsoep



*Stoofpotje
Aardappelen*

DIN 28/4/26

Aspergesoep



*Hamburger
Wortelpuree*

DON 30/4/26

Preisoep



Spaghetti bolognaise

Wist-je-datje: bolognaisesaus/bolognesesaus

Wist je dat Italianen gruwelen van wat bij ons gekend staat als bolognaisesaus? Waarschijnlijk is de saus een verbastering van hun klassieke gerecht "ragu alla bolognese", een traditioneel recept dat zijn oorsprong vindt in de negentiende eeuw in de Noord-Italiaanse regio Emilia-Romagna. Klassiek wordt tagliatelle of een andere platte eierpasta geserveerd met een saus van gemalen rundsvlees, pancetta, ui en tomaat. Kaas erbij serveren is volstrekt uit den boze.

MENU

MA 4/5/26

Champignonsoep



Kip zoetzuur

Rijst

DIN 5/5/26

Groentesoep



Macaroni ham en kaas

DON 7/5/26

Paprikasoep



Boomstammetje

Bloemkool in witte saus

Aardappelen

VRIJ 8/5/26

Broccolisoeep



Balletjes in tomatensaus

Puree

Weetje over bloemkool koken

Bij en na het koken van bloemkool heb je altijd die typische geur die in huis blijft hangen. Dit kan je verminderen/vermijden door 2 technieken: enerzijds kan je een klontje boter toevoegen aan het kookvocht. Anderzijds kan je een stuk brood(korst) meekoken.

MENU

MA 11/5/26

Wortelsoep



Witte worst

Spinaziepuree

DIN 12/5/26

Bloemkoolsoep



Kipbrochette

Provençaalse groentes

Aardappelen

Provençaalse kruiden

Er bestaat geen standaard vaste samenstelling van Provençaalse kruiden. Elk merk maakt een andere mengeling. De basis bestaat meestal uit tijm, marjolein, rozemarijn en bonenkruid. Veel van de mixen bevatten ook lavendelbloemen, oregano, basilicum, peterselie of salie. Andere mogelijke ingrediënten zijn venkelzaad, dragon, kervel, laurier, lavas.

Experimenteer zeker zelf eens met je eigen mengeling voor een persoonlijke favoriete touch.

MENU

MA 18/5/26

Tomatensoep met balletjes



Visserspotje

Puree

DIN 19/5/26

Kerriesoep



Kipfilet

Appelmoes

Aardappelen

DON 21/5/26

Bleekseldersoep



Gehaktbrood

Wortelen & erwten

Aardappelen

VRIJ 22/5/26

Kippensoep



Spaghetti Bolognaise

Weetje van de week: erwten

Wanneer wij erwten serveren gaan we (meestal) voor doperwten. Deze hebben een mooie lichtgroene kleur en een fijne lichtzoete smaak. Doperwten zijn tevens een budgetvriendelijke groente en zitten boordevol vitamines en kalium, en ze bevatten ook redelijk wat koolhydraten en eiwitten. Er bestaan naast doperwten ook andere soorten erwten zoals grauwe, groene en gele erwten, suikererwten (sugarsnaps), spliterwten en rozijnerwten.

MENU

DON 28/5/26

Courgettesoep



Kip in currysaus

Rijst

VRIJ 29/5/26

Zoete aardappelsoep



Stoofvlees

Komkommer en kropsla

Gebakken aardappelen

Weetje van de week:

Bij de bouw van de Chinese muur werd er succesvol gebruikt gemaakt van een soort rijstcement om de stenen op elkaar te metsen. Een mengsel van kleverige rijst met kalk werd door de werkers gemaakt en vervolgens als cement gebruikt.