

Week 38	Menu A - Hollands € 8,95	Menu B - Hollands € 8,95	Menu C - Hollands € 8,95	Menu D - Internationaal € 8,95	Soep € 2,25	Bijgerecht € 2,35	Nagerecht € 1,40
Maandag 20-sep	verse worst stampot zomer zuurkool met ananas jus	rundervink warme stoofpeertjes gekookte aardappelen jus	slagers hamburger asperges in groentesaus aardappelpuree jus	poffertjes roomboter en poedersuiker	kerriesoep groentesoep tomatensoep	tutti frutti gewelde pruimen oma'appelmoes stoofperen van eigen boomgaard	karamelpudding kwark met frambozen griesmeel met saus watergruwel
Dinsdag 21-sep	karbonade kropsla karnemelkse spekjus gekookte aardappelen	procureurlapje Courgette in tomatensaus aardappelpuree jus	riblapje knolselderij kaassaus gekookte aardappelen jus	kip kluijjes bonne femme doperwtten, spekjes, uitjes champignons, boontjes paprika en wortel appelmoes	broccolisoepp groentesoep tomatensoep	tutti frutti gewelde pruimen oma'appelmoes stoofperen van eigen boomgaard	karamelpudding kwark met frambozen griesmeel met saus watergruwel
Woensdag 22-sep	Gelderse schijf doperwtten/wortelen gekookte aardappelen jus	Limburgs zuurvlees (zoet/zuur) rode kool kastanje puree	gebakken vissticks spinazie a la crème gekookte aardappelen witte wijnsaus (apart)	gehaktballetjes in ketjapsaus nasi goreng	lente ui - prei soep groentesoep tomatensoep	tutti frutti gewelde pruimen oma'appelmoes stoofperen van eigen boomgaard	karamelpudding kwark met frambozen griesmeel met saus watergruwel
Donderdag 23-sep	houthakkersteak romanoboontjes gekookte aardappelen jus	rundertong Maderasaus boontjes met champignons gebakken aardappelen appelcompote	shoarmarollade rode koolsalade gebakken rösti schijven	3 pannenkoeken naturel spek poedersuiker en stroop	Chinese tomatensoep groentesoep tomatensoep	tutti frutti gewelde pruimen oma'appelmoes stoofperen van eigen boomgaard	karamelpudding kwark met frambozen griesmeel met saus watergruwel
Vrijdag 24-sep	lekerbekje worteltjes gebakken krieltjes sausje voor bij de vis	sukadelapje pastinaak met honing en tijm gekookte aardappelen jus	speklap rode bietjes gekookte aardappelen jus	kip pilav met perzik witte rijst rauwkost	bospaddestoelensoepp groentesoep tomatensoep	tutti frutti gewelde pruimen oma'appelmoes stoofperen van eigen boomgaard	karamelpudding kwark met frambozen griesmeel met saus watergruwel
Zaterdag 25-sep	gehaktbal witlof a la crème gekookte aardappelen jus	varkensrollade bruine bonen spek en ui gebakken aardappelen	kipschnitzel warme zoete appeltjes gekookte aardappelen jus	spaghetti schotel zoet - zure komkommer	groentesoep tomatensoep	tutti frutti gewelde pruimen oma'appelmoes stoofperen van eigen boomgaard	karamelpudding kwark met frambozen griesmeel met saus watergruwel
Zondag 26-sep	sukadelapje bloemkool m/s gekookte aardappelen jus	Luxe salade vlees	luxe salade vis	luxe salade vlees en vis	groentesoep tomatensoep		

Heeft u vragen over diëten of allergenen?

Dan kunt u contact opnemen met de chef-kok.

Maaltijdservice  
IJsselvallei  
0575 - 47 16 34  
[info@etenvandekok.nl](mailto:info@etenvandekok.nl)

Naam :  
Adres :  
Postcode :  
Plaats :  
Telefoonnummer :