

MAALTIJDBROCHURE 2026/2027

Smakelijk

Lekker,
vers &
gezond

HET HELE JAAR DOOR

Geniet het hele jaar van onze smakelijke maaltijden. Met ons uitgebreide en gevarieerde menuaanbod heeft u volop keuze.

Het assortiment in deze brochure is beschikbaar van 16 maart 2026 t/m 21 maart 2027.

Verse maaltijden aan huis

Als elke dag koken een uitdaging wordt, dan zijn verse kant-en-klare maaltijden een uitkomst. Vers bereid, smaakvol en gezond. Dankzij de inzet van enthousiaste vrijwilligers ontvangt u deze heerlijke maaltijden, zelfs tot in uw koelkast. Vrijwilligerswerk dat verder gaat dan de bezorging van uw maaltijden; zij zetten nét dat stapje extra.

Heeft u vragen over het bestellen? Geen probleem, uw bezorger helpt u graag een handje. Of het nu gaat om het instellen van de magnetron of een gezellig praatje; net waar u behoefte aan hebt.



Vers, smaakvol en
met liefde bezorgd!

Inhoud

Inleiding en voorwoord	3
Opwarminstructies	4
Soepen	5
Maaltijdsoepen	5
Heldere soepen	6
Gebonden soepen	6
Seizoenssoepen	7
Salades en compotes	8
Feestelijke seizoensmaaltijden	9
Asperge	9
Zomer	10
Wild	10
Kerst	11
Winter	11
Seizoensspecials	12
Lente & zomer	12
Herfst & winter	13
Standaard maaltijden	14
Rundvlees & lam	14
Gevogelte	16
Varkensvlees	18
Vis	20
Vegetarisch	22
Kleine maaltijden	24
Lekker voor erbij	26
Extra eiwitverrijkt	28
Fljngemalen en smeug	30
Zoutarm	32
Gluten- en lactosevrij	34
Toetjes	36
Voedingswijzer	38

Smakelijk!

Met plezier presenteren wij de Smakelijk, jaareditie 2026/2027.

Onze koks hebben opnieuw een gevarieerd en verrassend menu samengesteld, zodat u het hele jaar door kunt genieten van smaakvolle, verse maaltijden.

Wij begrijpen hoe belangrijk het is om elke dag te kunnen genieten van een lekkere, verse én vertrouwde maaltijd. Daarom vindt u in ons aanbod niet alleen de bekende klassiekers, maar ook nieuwe gerechten die aansluiten bij uw wensen en voedingsbehoeften. Alle maaltijden worden bereid met verse ingrediënten en met de hoogste zorg voor kwaliteit en veiligheid.

Naast het vaste assortiment kunt u kiezen uit feestelijke en seizoensgebonden maaltijden, kleinere porties van 350 gram, smakelijke bijgerechten en natuurlijk heerlijke toetjes. Heeft u speciale dieetwensen, zoals zoutarm, glutenvrij, lactosevrij, gemalen of eiwitverrijkt? Ook dan is er volop keuze.

Duurzaamheid vinden wij belangrijk. We kiezen zoveel mogelijk voor lokale producten, bieden veel vegetarische opties en steunen de Voedselbank. Zo dragen we samen bij aan een betere wereld.

Geniet van uw maaltijden!

Uitleg symbolen



Bestelnummer



Eiwitrijk

5



Hollandse hachee
met hutspot

Opwarminstructies

Alle koelverse maaltijden zijn heel gemakkelijk op te warmen. Volg onderstaand stappenplan en geniet van uw maaltijd. Eet smakelijk!



Makkelijk bewaren

Koelverse maaltijden, soepen en bijgerechten bewaart u eenvoudig in uw koelkast bij max. 5 °C. Op die manier blijven uw maaltijden een week goed.



Verwarmen in verpakking

U kunt uw maaltijd, soep en bijgerecht in de verpakking verwarmen in de magnetron. Prik wel eerst een gaatje in de afdekfolie van elk vakje en wacht na het verwarmen één minuutje, zodat de folie is afgekoeld.



Verwarmen op een bord

U kunt de maaltijd ook direct op een bord verwarmen in plaats van in de verpakking. Schep deze dan koud over op een bord dat geschikt is voor de magnetron. Het bord plaatst u in de magnetron met een magnetronkap eroverheen. Volg dan het bereidingsadvies.



Opwarminstructie

Over het algemeen geldt dat de tijd om de maaltijd te verwarmen afhankelijk is van de wattage van uw magnetron. Bij een magnetron van 800 watt geldt een verwarmingstijd bij één maaltijd van ongeveer 5 á 6 minuten. En een bijgerecht gemiddeld 3 minuten. Hebt u een magnetron met een hoger wattage, dan is de bereidingstijd ook korter. Raadpleeg voor een optimale bereiding het etiket van de maaltijd.

Soepen

Een heerlijke traditionele kom soep kan altijd! Laat u verrassen door de ruime keuze in heldere, gebonden en maaltijdsoepen. Ook de verschillende seizoenssoepen zijn een aanrader.



Maaltijdsoepen

Een soep als maaltijd? Dat kan! Kies uit één van onze maaltijdsoepen, snijd er wat stukjes brood bij of maak een lekkere tosti om de maaltijd compleet te maken.



Noordzee vissoep



Chinese tomatensoep



Rijkelijk gevulde groentesoep met rundvlees



Erwtensoup met spekjes en worst*



Bruinebonensoep met spekjes*

Heldere soepen

1

Groentesoep met balletjes

2

Kippensoep met vermicelli

3

Chinese groentesoep met kip

4

Tomatensoep met prei vegetarisch

5

Franse uiensoep vegetarisch

Gebonden soepen

6

Tomatensoep met balletjes

7

Champignonsoep vegetarisch

8

Mosterdsoep met spekjes

9

Koninginnesoep met kip

10

Goulashsoep met rundvlees

Seizoenssoepen

11

Aspergesoep vegetarisch

12

Thaise kippensoep

Lente & zomer

Beschikbaar van 16 maart 2026 t/m 13 september 2026

11

Erwtensoep met spekjes en worst

12

Pompoensoep

Herfst & winter

Beschikbaar van 14 september 2026 t/m 21 maart 2027

Salades & compotes

Linzensalade
met waspeen,
kikkererwten
en mais

6



1

Appel-
rozijnencompote



3

Komkommersalade



2

Rabarber-
cranberrycompote



5

Pastasalade met
zongedroogde
tomaat, courgette
en olijven



Bulgursalade
met mais, venkel
en quinoa

4



Feestelijke seizoens- maaltijden

Tijdens het seizoen of op een feestdag
iets anders proberen? Met onze smakelijke
feest- en seizoensmaaltijden kan dat!
De specifieke bestelperiode vindt u
bovenaan elke maaltijd. Geniet ervan!

Asperges: het witte goud

Beschikbaar van 16 maart t/m 14 juni 2026

1



Asperges hollandaise
met krieltjes

2



Asperge Brabançonne

3



Kipfilet in jus met asperges à
la crème en aardappelpuree
met truffeltapenade

4



Zalmfiletstukjes in
hollandaisesaus, asperges
met dragon en rostirondjes

Zomerspecials

Beschikbaar van 15 juni t/m 27 september 2026



Varkenshaas met champignon-pepersaus, bonne femme



Runderstoofvlees op Vlaamse wijze, witlof met spek en krieltjes met tuinkruiden



Plantaardige kipstukjes in stroganoffsaus met broccoli en gebakken krieltjes



Hazenpeper, spruitjes met spek en aardappeltjes in de schil



Hertensucade in jus, rodekool met appeltjes en aardappel-knolselderijpuree



Hertenstoverij met paddenstoelen, herfstgroenten en aardappelpuree met bieslook



Bruinebonenschotel met vegetarisch gehakt en gekookte aardappelen

Vier de kerst

Beschikbaar van 7 december 2026 t/m 10 januari 2027



Gevulde hoenderfilet met pesto en spinazie in jus, witlof met spek en aardappelpuree met truffel



Varkenshaas in paddenstoelen-truffelsaus met Bourgondische groenten en gebakken krieltjes



Paddenstoelenrisotto

Winterse smaken

Beschikbaar van 11 januari 2027 t/m 21 maart 2027



Jachtschotel, gele raap met pastinaak en knolselderij en mediterrane krieltjes



Bruinebonenschotel met spek, aardappelpuree met tuinkruiden



Plantaardige kipstukjes in paddenstoelenjus met spinazie en pastinaakpuree



Kalkoenrollade in port-sjalottensaus met gekonfijte worteltjes en krieltjes met tijm en tomaat



Trio van kabeljauw, gamba's en zalm in romige saus met groenten en gekookte krieltjes met peterselie

Seizoensspecials

U geniet het hele jaar door van ons uitgebreide en gevarieerde aanbod. Daarnaast bieden we exclusieve seizoensmaaltijden die alleen in een specifieke seizoen beschikbaar zijn.

Lente & zomer

Beschikbaar van 16 maart t/m 13 september 2026

5



Snijbonenstampot
 met maïs en paprika en
 varkensgehaktbal in jus

6



Kalkoenrollade met
 kerriesaus, Mexicaanse
 groenten en aardappelpuree

7



Macaronischotel met
 aubergine en tomaat

8



Beef teriyaki met groenten
 chow mein en volkoren
 noodles

9



Vispannetje met Parijse
 worteltjes en gekookte
 krieltjes

10



kleine maaltijd



Snijbonenstampot
 met maïs en paprika en
 varkensgehaktbal in jus

11

kleine maaltijd



Macaronischotel met
 aubergine en tomaat

6



Boerenkoolstampot
 met rookworst in jus

7



Zuurkoolstampot
 met speklapje in jus

8



Limburgse stoofschotel
 met spruitjes en gekookte
 krieltjes

9



Kip in rodewijnsaus
 met sperziebonen,
 aardappelpuree met
 tuinkruiden

10

kleine maaltijd



Boerenkoolstampot met
 rookworst in jus

11

kleine maaltijd



Zuurkoolstampot
 met speklapje in jus

Bestelnummer

Eiwitrijk

350 grams maaltijd

Rundvlees & lam

12



Spinaziestamppot met rundergehaktbal in jus

16



Rundervink met jus, bloemkool à la crème en gekookte aardappelen

20



Runderhamburger in zigeunersaus met Toscaanse groenten en gebakken aardappeltjes

12
Spinaziestamppot
met rundergehakt-
bal in jus

13



Rundertartaartje met jus, sperziebonen en gekookte aardappelen

17



Macaroni bolognese

21



Ambachtelijk stoofvlees met sperziebonen en gebakken aardappeltjes

24



Spaghetti met gehaktballetjes in kruidige tomatensaus

14



Gehaktschotel met aardappel, bloemkool, prei en kerrie

18



Runderstooflapje met jus, rodekool met appeltjes en aardappelpuree

22



Chili con carne met witte rijst

25



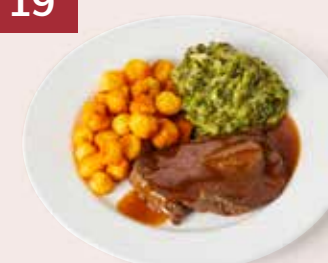
Goulash met worteltjes en gekookte aardappelen

15



Hachee met rode bietjes en zilveruitjes en aardappelpuree

19



Sukadelapje met jus, andijvie à la crème en gebakken krieltjes

23



Hutspot met Hollandse hachee

47



Lamsmassala met bladspinazie en Bombay aardappeltjes

Gevogelte

26
Pilav rijst-
groenteschotel
met kip

26 



Pilav rijst-groenteschotel
met kip

27



Macaroni met kip, spek, prei
en champignon

28 



Hutspot met kipfilet in jus

29 



Kipfilet in champignonsaus
met sperziebonen en
gebakken krieltjes

30 



Kipfilet met jus, witlof à la
crème en aardappelpuree met
tuinkruiden

31 



Nasi met kipsaté en tjap tjoy

32



Kipshoarmaschotel met
gebakken aardappeltjes

33 



Kipcurry met groenten en
witte rijst

34 



Preistamppot met
kalkoenrollade in jus

Varkensvlees



38
Babi pangang
met pikante
groenten, ananas
en bami goreng

35



Varkensschnitzel in
champignonsaus,
doperwtjes-worteltjes en
gebakken aardappeltjes

36



Gehaktballen in jus,
rodekool met appeltjes en
gekookte aardappelen

37



Andijviestamppot met
slavink in jus

38



Babi pangang met pikante
groenten ananas en bami
goreng

39



Verse worst met jus, rode
bietjes met zilveruitjes en
aardappelpuree

40

6



Varkenshaasstukjes in
champignonsaus met
spinazie à la crème en
gekookte aardappelen

42
Thaise viscurry
met groenten en
witte rijst

41



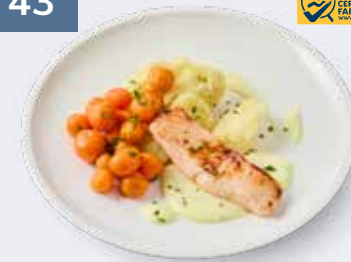
Pasta in een romige saus met gerookte zalm, dille en spinazie en Toscaanse groenten

42



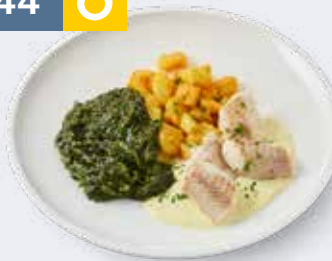
Thaise viscurry met groenten en witte rijst

43



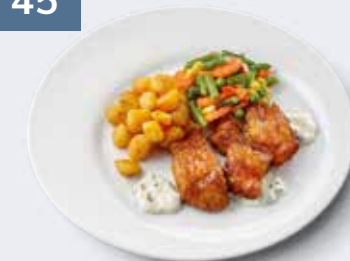
Zalm in hollandaise saus met Parijse wortelen en gekookte aardappelen

44



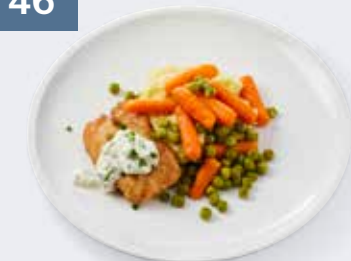
Koolvis in mosterdsaus met bladspinazie en gebakken aardappeltjes

45



Kibbeling met ravigottesaus, Mexicaanse groenten en gebakken krieltjes

46



Lekkerbekje met ravigottesaus, doperwtjes en worteltjes en aardappelpuree

KEURMERK GGN

Het maken van duurzame keuzes vinden wij heel belangrijk. Wij werken daarom zoveel mogelijk met lokale producten en vis met het keurmerk GGN. Vis die duurzaam gekweekt is, heeft het keurmerk GGN.

Vegetarisch

54
Vegetarische
balletjes in
satésaus met
tjap tjoy en nasi
goreng

48



Vegetarische saté met sajoerboontjes en bami goreng

49



Vegetarische pangang met pikante groenten, ananas en zilvervliesrijst

50



Vegetarische balletjes met jus, witlof à la crème en aardappelpuree

51



Omelet champignon in Provençaalse saus met Parijse worteltjes en aardappelpuree

52



Gadogado met witte rijst en een gekookt eitje

53



Hutspot met groenteburger in tomaten-groentesaus

54



Vegetarische balletjes in satésaus met tjap tjoy en nasi goreng

55



Foe yong hai met atjar tjampoer en bami goreng

56



Pasta in een romige paddenstoelensaus met groenten

57



Groenteburger in paprikasaus met spinazie en gebakken krietjes

Bestelnummer



Kleine maaltijden

Liever een kleinere maaltijd?
Kies dan uit deze **350grams**
porties. Altijd met een
volwaardig stuk vlees of vis.

59
Spaghetti
bolognese

58 



Rundervink met jus,
bloemkool à la crème en
gekookte aardappelen

65



Babi pangang met pikante
groenten ananas en bami
goreng

66



Zalm in hollandaisesaus met
Parijse wortelen en gekookte
aardappelen

67



Pasta in een romige
paddenstoelensaus met
groenten

68 



Snijbonenstampot met
boeuf bourguignon

69 



Hete bliksem met
abdijbierschotel

70 



Nasi met kipsaté en tjap tjoy

59



Spaghetti bolognese

60 



Hachee met rode
bietjes en zilveruitjes en
aardappelpuree

61 



Kipfilet in champignonsaus
met sperziebonen en
gebakken krieltjes

71



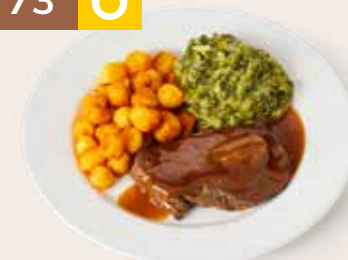
Foe yong hai met atjar
tjampoer en bami goreng

72 



Rundertartaartje met jus,
sperziebonen en gekookte
aardappelen

73 



Sukadelapje met jus,
andijvie à la crème en
gebakken krieltjes

62 



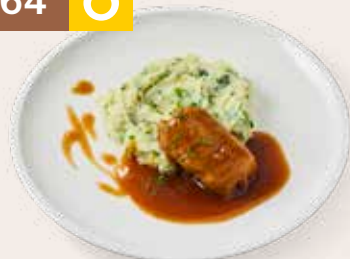
Hutspot met kipfilet in jus

63 



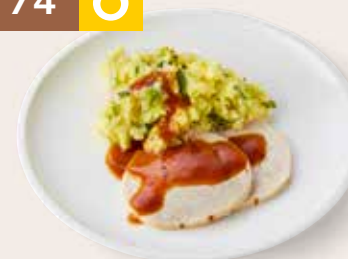
Gehaktballen in jus,
rodekool met appeltjes en
gekookte aardappelen

64 



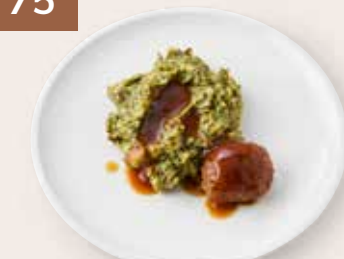
Andijviestampot met
slavink in jus

74 



Preistampot met
kalkoenrollade in jus

75



Spinaziestampot met
rundergehaktbal in jus

76



Runderhamburger in
zigeunersaus met Toscaanse
groenten en gebakken
aardappeltjes



Lekker voor erbij

Geniet van een lekker bijgerecht met één van onze lekker-voor-erbij-gerechtjes. Alle gerechtjes zijn tussen de 100-175 gram. Hierdoor kunt u een of meerdere van deze smakelijke porties toevoegen aan uw maaltijd.



Rijk aan smaak, rijk aan eiwit

Eiwitten zijn de bouwstenen van onze spieren en dragen bij aan het behoud van spiermassa. Het is daarom belangrijk om voldoende eiwitten binnen te krijgen. Bent u geen grote eter, maar wilt u wel voldoende eiwitten binnen krijgen, kies dan voor de eiwitverrijkte maaltijden van Carezzo.

De maaltijden zijn 350 gram, waarvan minimaal 30 gram bestaat uit eiwit. De maaltijden zijn niet alleen voedzaam, maar ook erg smakelijk.

Carezzo

7

Babi pangang
met bami en
atjar ananas

Een kleinere
portie van
350 gram, maar
boordevol
eiwit!

1 6



Kipragoutschotel met rijst,
doperwten en worteltjes

2 6



Kipsaté met nasi en
sajoerboontjes

3 6



Boerenkoolstamppot
met rookworst

4 6



Hutspot met hachee

5 6



Runderstooflapje
met puree en rodekool

6 6



Macaroni bolognese

7 6



Babi pangang met bami en
atjar ananas

8 6



Varkenshaas met puree
en botergroenten

9 6



**Zoete stoofpot van
rundvlees** met puree en
gesmoorde prei

Fijngemalen en smeug

Hebt u kauw- en/of slikproblemen, dan is het belangrijk dat u voeding in de juiste consistentie consumeert, zodat u voldoende energie, eiwitten en andere voedingsstoffen binnenkrijgt. Ons team van deskundige specialisten heeft nauwkeurig smaakvolle en voedzame maaltijden samengesteld op IDDSI-niveau 5. Zo is er voor iedereen een ruime keuze aan lekkere maaltijden.



2
Hachee, rode bietjes met zilveruitjes en aardappelpuree met tuinkruiden

1	Rundertartaartje met jus, sperziebonen en gekookte aardappelen
2	Hachee, rode bietjes met zilveruitjes en aardappelpuree met tuinkruiden
3	Boerengehaktschotel en aardappelpuree met tuinkruiden
4	Runderstooflapje met jus, rodekool met appeltjes en aardappelpuree
5	Kipfilet met jus, gestoofde witlof naturel en aardappelpuree met tuinkruiden
6	Boeren kippenragout en aardappelpuree met tuinkruiden
7	Kip op Brabantse wijze met Parijse worteltjes en aardappelpuree
8	Kipfilet in uienjus en andijviestamppot
9	Slavink met jus, doperwtjes-worteltjes en gekookte aardappelen
10	Varkenslapje met jus, sperziebonen en aardappelpuree met tuinkruiden
11	Gebakken zalmfilet met Normandische saus, bladspinazie en aardappelpuree
12	Zalm in mosterdsaus met groentemix en tagliatelle
13	Kabeljauwfilet in een romige saus met Toscaanse groenten en aardappelpuree
14	Vegetarische balletjes in satésaus met tjak tjoey en nasi goreng
15	Omelet champignon in kokossaus met sajoerboontjes en witte rijst

Zoutarm

1	Hachee, rode bietjes met zilveruitjes en aardappelpuree met tuinkruiden
2	Boerengehaktschotel en aardappelpuree met tuinkruiden
3	Kip op Brabantse wijze met Parijse worteltjes en aardappelpuree
4	Kipfilet in uienjus en andijviestamppot
5	Hamlapje in stroganoffsaus met bloemkool à la crème en gekookte aardappelen
6	Gebakken zalmfilet met Normandische saus, bladspinazie en aardappelpuree
7	Vegetarische balletjes in satésaus met sajoer lodeh en nasi goreng

Soepen

1	Groentesoep met balletjes
2	Kippensoep met vermicelli
3	Tomatensoep met prei vegetarisch
4	Tomatensoep met balletjes
5	Champignonsoep vegetarisch
6	Koninginnesoep met kip
7	Aspergesoep vegetarisch Beschikbaar van 16 maart t/m 13 september 2026
8	Thaise kippensoep Beschikbaar van 16 maart t/m 13 september 2026
7	Erwtensoep met spekjes Beschikbaar van 14 september 2026 t/m 21 maart 2027
8	Pompoensoep Beschikbaar van 14 september 2026 t/m 21 maart 2027

Feestelijke seizoensmaaltijden

Asperges: het witte goud beschikbaar van 16 maart t/m 14 juni 2026

1	Asperges hollandaise met krieltjes
2	Asperge Brabançonne
3	Kipfilet in jus met asperges à la crème en aardappelpuree met truffeltapenade
4	Zalmfiletstukjes in hollandaisesaus, asperges met dragon en rostirondjes

Zomerspecials beschikbaar van 15 juni t/m 27 september 2026

1	Paëlla met kabeljauw en gamba's
2	Varkenshaas met champignon-pepersaus, bonne femme
3	Runderstoofvlees op Vlaamse wijze, witlof met spek en krieltjes met tuinkruiden
4	Plantaardige kipstukjes in stroganoffsaus met broccoli en gebakken krieltjes

Wild favorieten beschikbaar van 28 september t/m 6 december 2026

1	Hazenpeper, spruitjes met spek en aardappeltjes in de schil
2	Hertensucade in jus, rodekool met appeltjes en aardappel-knolselderijpuree
3	Hertenstoverij met paddenstoelen, herfstgroenten en aardappelpuree met bieslook
4	Bruinebonenschotel met vegetarisch gehakt en gekookte aardappelen

Vier de kerst beschikbaar van 7 december 2026 t/m 10 januari 2027

1	Trio van kabeljauw, gamba's en zalm in romige saus met groenten en gekookte krieltjes
2	Gevulde hoenderfilet met pesto en spinazie in jus, witlof met spek en aardappelpuree
3	Varkenshaas in paddenstoelen-truffelsaus met Bourgondische groenten en gebakken krieltjes
4	Paddenstoelenrisotto

Winterse smaken beschikbaar van 11 januari 2027 t/m 21 maart 2027

1	Kalkoenrollade in port-sjalottensaus met gekonfijte worteltjes en krieltjes met tijm en tomaat
2	Jachtschotel, gele raap met pastinaak en knolselderij en mediterrane krieltjes
3	Bruinebonenschotel met spek, aardappelpuree met tuinkruiden
4	Plantaardige kipstukjes in paddenstoelenjus met spinazie en pastinaakpuree

Seizoensspecials lente & zomer beschikbaar van 16 maart 2026 t/m 13 september 2026

5	Beef teriyaki met groenten chow mein en volkoren noodles
6	Kalkoenrollade met kerriesaus, Mexicaanse groenten en aardappelpuree
7	Snijbonenstampot met maïs en paprika en varkensgehaktbal in jus

Seizoensspecials herfst & winter beschikbaar van 14 september 2026 t/m 21 maart 2027

5	Spruitenstampot met runderstooflapje in jus
6	Zuurkoolstampot met speklapje in jus
7	Limburgse stoofschotel met spruitjes en gekookte krieltjes

Hoofdgerechten

Rundvlees

8	Spinaziestampot met rundergehaktbal in jus
9	Gehaktschotel met aardappel, bloemkool, prei en kerrie 
10	Runderstooflapje met jus, rodekool met appeltjes en aardappelpuree 
11	Sukadelapje met jus, andijvie à la crème en gebakken krieltjes 
12	Goulash met worteltjes en gekookte aardappelen 
13	Rundertartaartje met jus, sperziebonen en gekookte aardappelen
14	Hutspot met Hollandse hachee 

Gevogelte

15	Nasi met kipsaté en tjap tjoy 
16	Kipfilet in champignonsaus met sperziebonen en gebakken krieltjes 
17	Kipfilet met jus, witlof à la crème en aardappelpuree met tuinkruiden 
18	Preistampot met kalkoenrollade in jus 
19	Volkoren macaroni met kip, spek, prei en champignon 

Varkensvlees

20	Gehaktballen in jus, rodekool met appeltjes en gekookte aardappelen
21	Andijviestamppot met slavink in jus
22	Babi pangang met pikante groenten, ananas en bami goreng
23	Hamlapje in champignonsaus met spinazie à la crème en gekookte aardappelen
24	Halskarbonade in jus, witlof à la crème en gekookte krieltjes

Vis

25	Zalm in hollandaise saus met Parijse wortelen en gekookte aardappelen
26	Kibbeling met ravigottesaus, Mexicaanse groenten en gebakken krieltjes
27	Thaise viscurry met groenten en zilervliesrijst
28	Koolvis in mosterdsaus met bladspinazie en gebakken aardappeltjes

Vegetarisch

29	Vegetarische saté met sajoerboontjes en zilervliesrijst
30	Kikkererwtenschotel met abrikozen, noten en krieltjes
31	Volkoren macaronischotel
32	Gadogado met zilervliesrijst en een gekookt eitje
33	Volkoren spaghettihotel
34	Omelet in groene kruidensaus met ratatouille en gekookte aardappelen
35	Vegetarische hachee met rode bietjes en aardappelpuree

Kleine maaltijden (350 gram)

36	Spaghetti bolognese
37	Hachee met rode bietjes en zilveruitjes en aardappelpuree
38	Kip in champignonsaus met sperziebonen en gebakken krieltjes
39	Gehaktballen in jus, rodekool met appeltjes en gekookte aardappelen
40	Babi pangang met pikante groenten ananas en bami goreng
41	Snijbonenstamppot met boeuf bourguignon
42	Hete bliksem met abdijbierschotel

Gluten- en lactosevrij



1	Boeuf bourguignon met vergeten groenten en witte rijst
2	Hachee, rode bietjes met zilveruitjes en aardappelpuree met tuinkruiden
3	Boerengehaktschotel en aardappelpuree met tuinkruiden
4	Runderstooflapje met jus, rodekool met appeltjes en aardappelpuree
5	Kipfilet met jus, gestoofde witlof naturel en aardappelpuree met tuinkruiden
6	Kipsatésaus met sajoer lodeh en nasi goreng
7	Kipfilet in uienjus en andijviestamppot
8	Varkenslapje met jus, sperziebonen en gekookte aardappelen
9	Babi pangang met pikante groenten, ananas en nasi goreng
10	Hamlapje in stroganoffsaus met bloemkool à la crème en gekookte aardappelen
11	Pangafilet in Provençaalse saus met Parijse worteltjes en aardappelpuree
12	Gebakken zalmfilet met Normandische saus, bladspinazie en aardappelpuree met tuinkruiden
13	Zalmfilet in kervelsaus en penne met groenten
14	Kikkererwtencurry met groenten en witte rijst
15	Omelet in dragonsaus, tuinbonen met ui en gebakken krieltjes

Toetjes

Een heerlijk toetje hoort erbij! Als afsluiter na de warme maaltijd of juist voor later op de avond als het eten wat gezakt is. Kiest u voor rijstepap of juist voor een verwentoeetje, zoals de chocolademousse of tiramisu? Voor fruitliefhebbers zijn de yoghurt aardbei, stoofpeertjes of de perenkward een aanrader.



1 Chocoladevla

2 Vanillevla

4 Appel-kaneelvla

7 Bananenvla

3 Ananasvla

5 Advocaatvla

6 Yoghurt naturel

8 Yoghurt aardbei

10 Chocolademousse

9 Kwark peer

13 Rijstepap

11 Tiramisu

14 Yoghurt perzik

12 Limoncello dessert

15 Stoofpeertjes

Voedingswijzer

Soepen

Maaltijdsoepen

143149	1	Noordzee vissoep	Ja	350	277	67	2,6	1,7	4,7	1,9	5,3	0,87
143151	2	Chinese tomatensoep	Ja	350	232	55	1,2	0,4	7,3	5,3	3,5	0,89
143152	3	Rijkelijk gevulde groentesoep met rundvlees	Ja	350	83	20	0,4	0,1	1,2	0,6	2,4	0,83
176460	4	Erwtensoep met spekjes en worst BESCHIKBAAR VAN 14 SEPTEMBER 2026 T/M 21 MAART 2027	Ja	350	399	95	2,3	0,9	13,0	1,6	6,2	0,84
176459	5	Bruinebonensoep met spek BESCHIKBAAR VAN 14 SEPTEMBER 2026 T/M 21 MAART 2027	Ja	350	303	72	1,1	0,3	9,2	1,5	4,4	0,84

Heldere soep

471845	1	Groentesoep met balletjes	Ja	200	143	34	2,2	0,4	1,4	0,6	1,9	0,87
162323	2	Kippensoep met vermicelli	Ja	200	105	25	0,5	0,1	1,9	0,3	3,1	0,87
208199	3	Chinese groentesoep met kip	Ja	200	97	23	0,4	0,1	2,5	1,7	2,2	0,88
179249	4	Tomatensoep met prei vegetarisch	Nee	200	150	36	0,3	0,1	6,9	2,6	1,2	0,87
69732	5	Franse uiensoep vegetarisch	Nee	200	222	54	3,0	0,4	4,7	2,2	0,8	0,88

Gebonden soep

479924	6	Tomatensoep met balletjes	Nee	200	194	47	1,8	0,4	5,4	2,2	1,8	0,92
469238	7	Champignonsoep vegetarisch	Nee	200	280	71	5,3	4,9	3,6	0,7	1,2	0,87
142634	8	Mosterdsoep met spekjes	Nee	200	395	98	7,1	5,1	4,2	1,5	2,8	0,88
313005	9	Koninginnesoep met kip	Nee	200	320	80	5,4	4,8	4,4	1,5	2,2	0,87
190200	10	Goulashsoep met rundvlees	Ja	200	223	54	1,8	0,3	5,6	1,6	3,0	0,87

Seizoenssoepen lente & zomer **BESCHIKBAAR VAN 16 MAART 2026 T/M 13 SEPTEMBER 2026**

289866	11	Aspergesoep vegetarisch	Nee	200	157	37	1,5	0,9	4,4	1,7	1,3	0,86
672551	12	Thaise kippensoep	Ja	200	118	28	0,7	0,4	2,6	1,9	2,4	0,89

Seizoenssoepen herfst & winter **BESCHIKBAAR VAN 14 SEPTEMBER 2026 T/M 21 MAART 2027**

617221	11	Erwtensoep met spekjes en worst	Ja	200	412	98	2,6	1,1	12,8	1,6	6,4	0,85
143157	12	Pompoensoep	Nee	200	331	82	5,9	4,2	5,1	3,3	1,2	0,86

Salades & compotes

762830	1	Appel rozijnen compote	Nee	150	338	80	0,4	0,2	18,0	16,1	0,4	0,03
762843	2	Rabarber cranberry compote	Nee	150	463	110	0,1	0,0	25,5	22,5	0,7	0,03
913245	3	Komkommersalade	Nee	125	258	62	2,4	0,3	8,6	7,2	0,5	0,31
153778	4	Bulgur salade met maïs, venkel en quinoa	Nee	175	491	117	3,5	0,5	16,5	2,6	3,5	0,69
153781	5	Pastasalade met zongedroogde tomaat, courgette en olijven	Nee	175	828	198	11,7	1,3	18,3	2,0	4,3	0,93
153786	6	Linzensalade met waspeen, kikkererwten en maïs	Nee	175	662	158	5,8	0,6	15,5	2,3	7,6	0,72

••• Bij voorkeur •• Middenweg • Bij uitzondering

De genoemde voedingswaarden zijn per 100 gram product. De informatie op het etiket is leidend. Grondstof- en receptuurwijzigingen voorbehouden, raadpleeg psinfoodservice.nl voor de actuele gegevens.

Voedingswijzer

☆ Feestelijke seizoensmaaltijden

Asperges: het witte goud BESCHIKBAAR VAN 16 MAART T/M 14 JUNI 2026

142635	1	Asperges hollandaise met krieltjes	Ja	Nee	●●●	●	●	450	454	110	7,2	3,8	8,0	1,1	2,4	0,67
913936	2	Asperge Brabançonne	Ja	Nee	●●●	●	●	475	388	94	5,7	2,9	6,7	1,2	3,1	0,79
176390	3	Kipfilet in jus met asperges à la crème en aardappelpuree met truffeltapenade	Nee	Ja	●●●	●	●	540	365	88	3,9	2,2	7,8	1,0	4,6	0,68
224483	4	Zalmfiletstukjes in hollandaisesaus, asperges met dragon en rostirondjes	Nee	Nee	●	●	●	500	619	149	9,3	3,8	10,8	0,8	4,7	0,58

Zomerspecials BESCHIKBAAR VAN 15 JUNI T/M 27 SEPTEMBER 2026

112921	1	Paëlla met kabeljauw en gamba's	Ja	Ja	●●	●●●	●	500	429	102	2,8	0,8	13,4	1,5	5,4	0,66
84571	2	Varkenshaas met champignon-pepersaus, bonne femme	Ja	Ja	●●●	●●	●●	470	370	88	3,5	1,1	7,8	1,6	5,6	0,72
84582	3	Runderstoofvlees op Vlaamse wijze, witlof met spek en krieltjes met tuinkruiden	Ja	Ja	●●●	●	●	500	368	88	3,4	1,8	8,8	1,6	4,6	0,95
160298	4	Plantaardige kipstukjes in stroganoffsaus met broccoli en gebakken krieltjes	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	500	395	95	3,5	1,0	8,4	2,1	6,0	0,54

Wild favorieten BESCHIKBAAR VAN 28 SEPTEMBER T/M 6 DECEMBER 2026

124528	1	Hazenpeper, spruitjes met spek en aardappeltjes in de schil	Ja	Ja	●●	●●●	●●●	500	434	104	3,8	0,8	10,1	3,8	5,8	0,66
124531	2	Hertensucade in jus, rodekool met appeltjes en aardappel- knolselderijpuree	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	500	300	72	1,9	0,8	8,1	3,8	4,5	0,77
124534	3	Hertenstoverij met paddenstoelen, herfstgroenten en aardappelpuree met bieslook	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	500	336	83	2,5	0,9	8,7	2,6	4,7	0,81
160308	4	Bruine bonenschotel met vegetarisch gehakt en gekookte aardappelen	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	500	355	84	0,7	0,1	12,4	2,2	5,5	0,82

Vier de kerst BESCHIKBAAR VAN 7 DECEMBER 2026 T/M 10 JANUARI 2027

124536	1	Trio van kabeljauw, gamba's en zalm in romige saus met groenten en gekookte krieltjes	Nee	Ja	●●●	●	●	500	410	99	4,7	2,1	7,5	1,4	5,6	0,70
124539	2	Gevulde hoenderfilet met pesto en spinazie in jus, witlof met spek en aardappelpuree	Ja	Nee	●●●	●	●	500	377	91	4,4	1,8	7,5	0,8	4,3	0,73
124546	3	Varkenshaas in paddenstoelen-truffelsaus met Bourgondische groenten en gebakken krieltjes	Ja	Ja	●●●	●	●	500	344	83	3,1	1,4	8,4	2,2	4,5	0,67
224469	4	Paddenstoelenrisotto	Ja	Nee	●●	●	●	500	536	130	6,1	4,1	13,4	1,4	4,1	0,88

Winterse smaken BESCHIKBAAR VAN 11 JANUARI 2027 T/M 21 MAART 2027

27686	1	Kalkoenrollade in port-sjalottensaus met gekonfijte worteltjes en krieltjes met tijm en tomaat	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	485	354	85	2,8	0,8	8,5	3,2	5,3	0,92
124549	2	Jachtschotel, gele raap met pastinaak en knolselderij en mediterrane krieltjes	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	500	312	74	2,2	0,3	7,9	2,3	4,6	0,73
160317	3	Bruine bonenschotel met spek, aardappelpuree met tuinkruiden	Ja	Ja	●●	●●	●●	500	443	106	3,7	1,3	11,0	2,5	5,9	0,87
142597	4	Plantaardige kipstukjes in paddenstoelenjus met spinazie en pastinaakpuree	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	500	324	77	2,3	0,6	7,8	2,0	5,1	0,73

☆ Seizoensspecials

Lente & zomer BESCHIKBAAR VAN 16 MAART T/M 13 SEPTEMBER 2026

224460	5	Snijbonenstampot met maïs en paprika en varkensgehaktbal in jus	Nee	Nee	●●●	●●●	●●●	540	376	90	4,0	0,9	8,9	1,3	4,1	0,65
208340	6	Kalkoenrollade met kerriesaus, Mexicaanse groenten en aardappelpuree	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●	470	441	105	3,3	0,8	11,1	2,0	6,9	0,75
224461	7	Macaronischotel met aubergine en tomaat	Ja	Nee	●●	●●●	●	540	457	109	3,3	0,4	15,7	2,6	3,1	0,84
142604	8	Beef teriyaki met groenten chow mein en volkoren noodles	Ja	Nee	●●	●●●	●●●	500	477	114	3,0	0,5	15,0	4,4	5,0	0,57
208313	9	Vispannetje met Parijse worteltjes en gekookte krieltjes	Ja	Ja	●●●	●	●	470	322	78	2,9	1,7	7,7	2,1	4,2	0,61
224462	10	Snijbonenstampot met maïs en paprika en varkensgehaktbal in jus	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●	350	402	96	4,5	1,0	8,3	1,2	5,3	0,69
224464	11	Macaronischotel met aubergine en tomaat	Ja	Nee	●●●	●●●	●	350	416	99	3,5	0,4	13,1	2,8	2,7	0,98

Herfst & winter BESCHIKBAAR VAN 14 SEPTEMBER 2026 T/M 21 MAART 2027

208309	5	Spruitenstampot met runderstooflapje in jus	Nee	Ja	●●●	●●	●●	470	351	84	2,8	1,0	8,4	1,3	5,4	0,67
99196	6	Boerenkoolstampot met rookworst in jus	Nee	Nee	●●	●	●	470	520	125	8,1	2,9	7,2	0,8	5,2	0,87
176383	7	Zuurkoolstampot met speklapje in jus	Nee	Nee	●●	●	●	540	430	102	5,9	2,1	8,1	0,8	3,4	0,83
652831	8	Limburgse stoofschotel met spruitjes en gekookte krieltjes	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	540	353	84	2,6	0,8	9,1	2,7	4,7	0,69
208317	9	Kip in rode wijnsaus met sperziebonen aardappelpuree met tuinkruiden	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	470	334	80	3,0	0,6	6,9	1,7	5,0	0,81
224465	10	Boerenkoolstampot met rookworst in jus	Nee	Nee	●●●	●	●	350	560	134	9,3	3,3	6,5	0,7	5,7	0,94
224466	11	Zuurkoolstampot met speklapje in jus	Nee	Nee	●●●	●	●	350	495	118	7,7	2,7	7,2	0,8	4,4	0,84

●●● Bij voorkeur ●● Middenweg ● Bij uitzondering

De genoemde voedingswaarden zijn per 100 gram product. De informatie op het etiket is leidend. Grondstof- en receptuurwijzigingen voorbehouden, raadpleeg psinfoodservice.nl voor de actuele gegevens.

>150 gram groente eiwitrijk energie- beperkt laag in verz. vet diabetes richtlijn gewicht gram energie kJ energie kcal vet gram waarvan verz. vet gram koolhydr. gram waarvan suikers gram eiwitten gram zout gram

Voedingswijzer

Maaltijden



Runder vlees & lam

190852	12	Spinaziestamppot met rundergehaktbal in jus	Nee	Nee	●●	●	●	540	396	94	4,1	1,5	9,8	1,1	3,8	0,82
913504	13	Rundertartaartje met jus, sperziebonen en gekookte aardappelen	Ja	Nee	●●●	●●	●●	470	391	94	4,2	1,3	8,7	1,3	4,4	0,49
208197	14	Gehaktschotel met aardappel, bloemkool, prei en kerrie	Ja	Ja	●●●	●	●	540	325	78	2,6	1,2	6,8	2,0	5,1	0,68
224435	15	Hachee met rode bietjes en zilveruitjes en aardappelpuree	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	540	382	91	2,9	0,3	10,3	4,1	5,2	0,76
224436	16	Rundervink met jus, bloemkool à la crème en gekookte aardappelen	Ja	Ja	●●●	●●	●●	540	311	74	2,3	0,8	8,4	1,4	4,4	0,40
170847	17	Macaroni bolognese	Ja	Nee	●●	●●●	●	540	456	109	2,5	0,6	15,5	3,5	4,8	0,80
99184	18	Runderstooflapje met jus, rodekool met appeltjes en aardappelpuree	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●	540	327	77	1,6	0,4	10,3	3,6	4,4	0,78
160292	19	Sukadelapje met jus, andijvie à la crème en gebakken krieltjes	Ja	Nee	●●●	●	●	540	369	89	3,6	1,6	8,8	0,9	4,3	0,73
208312	20	Runderhamburger in zigeunersaus met Toscaanse groenten en gebakken aardappeltjes	Ja	Nee	●●	●●	●●	470	447	107	4,7	1,3	11,2	3,3	4,2	0,76
224437	21	Ambachtelijk stoofvlees met sperziebonen en gebakken aardappeltjes	Ja	Nee	●●	●●●	●●●	540	410	98	3,8	0,6	10,4	2,8	4,2	0,77
190167	22	Chili con carne met witte rijst	Ja	Nee	●●	●●●	●	540	470	111	1,2	0,3	18,0	2,5	5,4	0,85
99190	23	Hutspot met Hollandse hachee	Ja	Ja	●●	●●●	●●●	540	402	96	3,7	0,7	9,6	3,0	5,2	0,78
99181	24	Spaghetti met gehaktballetjes in kruidige tomatensaus	Nee	Nee	●●	●●●	●	500	528	126	4,6	1,2	14,9	2,8	5,1	0,65
160291	25	Goulash met worteltjes en gekookte aardappelen	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●	500	377	90	3,1	0,6	9,6	2,9	4,9	0,73
190178	47	Lamsmassala met bladspinazie en Bombay aardappeltjes	Ja	Nee	●●	●	●	540	419	101	5,2	2,8	8,2	2,5	4,3	0,95



Gevogelte

224438	26	Pilav rijst-groenteschotel met kip	Ja	Ja	●●	●●●	●		540	442	105	2,4	0,4	15,0	3,4	5,5	0,81
160278	27	Macaroni met kip, spek, prei en champignon	Nee	Nee	●●	●	●		500	565	137	5,7	3,6	13,5	1,4	6,8	0,69
224440	28	Hutspot met kipfilet in jus	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●		540	339	81	2,5	0,8	9,2	2,4	4,5	0,66
224472	29	Kipfilet in champignonsaus met sperziebonen en gebakken krieltjes	Ja	Ja	●●	●●	●●		540	390	93	4,1	1,1	8,0	1,3	5,1	0,71
99167	30	Kipfilet met jus, witlof à la crème en aardappelpuree met tuinkruiden	Ja	Ja	●●●	●	●		540	327	78	2,9	1,5	7,7	1,0	4,5	0,63
208203	31	Nasi met kipsaté en tjap tjoy	Ja	Ja	●●	●●●	●		540	486	116	5,1	0,9	10,8	4,0	5,8	0,89
224441	32	Kipshoarmaschotel met gebakken aardappeltjes	Ja	Nee	●●	●●●	●●●		540	487	117	5,4	0,7	11,3	2,3	4,9	0,80
224444	33	Kipcurry met groenten en witte rijst	Nee	Ja	●●	●	●		540	492	117	4,1	2,7	13,7	3,0	5,9	0,74
160276	34	Preistamppot met kalkoenrollade in jus	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●		540	367	87	3,1	1,0	9,2	1,4	5,2	0,68



Varkensvlees

190175	35	Varkensschnitzel in champignonsaus, doperwtjes-worteltjes en gebakken aardappeltjes	Ja	Nee	●●	●●●	●●●		485	479	114	5,1	1,2	10,7	1,8	5,4	0,78
84544	36	Gehaktballen in jus, rodekool met appeltjes en gekookte aardappelen	Nee	Nee	●●●	●●●	●●●		490	352	84	1,9	0,5	11,6	3,7	4,2	0,57
224445	37	Andijviestamppot met slavink in jus	Nee	Nee	●●●	●●	●●		470	379	90	3,7	1,3	9,3	1,0	4,2	0,70
290176	38	Babi pangang met pikante groenten ananas en bami goreng	Ja	Nee	●●	●●●	●		540	405	96	2,3	0,6	14,1	6,9	4,2	0,82
176395	39	Verse worst met jus, rode bietjes met zilveruitjes en aardappelpuree	Ja	Nee	●●●	●●●	●●●		540	353	84	2,7	0,7	10,3	3,5	3,9	0,60
99192	40	Varkenshaasstukjes in champignonsaus met spinazie à la crème en gekookte aardappelen	Ja	Ja	●●●	●	●		540	363	87	3,2	2,2	8,8	1,2	5,0	0,59

Voedingswijzer

+ Lekker voor erbij

Lekker voor erbij			eiwitrijk	gewicht gram	energie kJ	energie kcal	vet gram	waarvan vet gram	koolhydr. gram	waarvan suikers gram	eiwitten gram	zout gram
176418	1	Kippenragout	Ja	175	482	118	7,8	5,2	4,7	1,3	6,4	0,95
176423	2	Rundergehacktbal in jus	Nee	150	813	196	14,5	6,2	6,6	0,3	9,5	1,31
176430	3	Grootmoeders hachee	Ja	175	507	121	5,6	0,1	5,3	2,5	12,0	1,09
176443	4	Kibbeling	Ja	100	536	127	3,0	0,3	8,6	1,0	16,4	0,83
176444	5	Kip saté	Ja	175	717	171	8,3	1,6	10,0	7,5	13,5	0,98
345489	6	Vegetarische balletjes met jus	Ja	130	424	101	3,4	0,4	6,0	0,7	9,7	1,12
176446	7	Rodekool met appeltjes	Nee	150	241	57	0,0	0,0	10,8	8,9	1,4	0,80
176643	8	Tjap tjoy	Nee	150	218	52	2,2	0,4	5,9	2,6	1,5	0,73
190201	9	Bloemkool à la crème	Ja	150	237	57	2,9	0,6	4,1	2,2	2,9	0,34
190204	10	Ratatouille	Nee	175	183	44	1,3	0,2	6,3	4,2	1,5	0,85
176449	11	Witlof à la crème	Nee	150	263	65	3,5	3,0	5,6	1,1	0,8	0,60
190205	12	Bonne femme groenten met spekjes	Nee	175	403	96	2,9	0,5	13,2	2,0	2,9	0,64
176450	13	Gekookte aardappelen	Nee	150	370	88	0,0	0,0	19,0	1,0	2,0	0,01
176455	14	Aardappelpuree	Nee	150	405	96	2,9	0,7	14,8	1,0	2,1	0,62
190207	15	Gebakken aardappeltjes	Nee	150	510	122	4,1	0,4	18,3	1,1	2,0	0,52
176452	16	Nasi goreng	Nee	150	587	140	5,1	0,9	19,0	1,6	2,9	1,00
176454	17	Bami goreng	Nee	150	610	145	4,5	0,8	20,0	2,2	4,9	0,93
178055	18	Hutspot	Nee	175	345	82	2,7	1,0	11,9	3,2	1,5	0,62

Eiwitverrijkte maaltijden

Eiwitverrijkte maaltijden			>150 gram groente	eiwitrijk	energie- beperkt	laag in verz. vet	diabetes richtlijn	gewicht gram	energie kJ	energie kcal	vet gram	waarvan verz. vet gram	koolhydr. gram	waarvan suikers gram	eiwitten gram	zout gram
91440	1	Kipragoutschotel met rijst, doperwten en worteltjes	Nee	Ja	●●●	●	●	350	531	128	4,7	3,0	11,9	1,6	8,5	0,75
91448	2	Kipsaté met nasi en sajourboontjes	Nee	Ja	●●●	●●	●	350	587	140	6,3	1,7	11,2	5,3	8,6	0,67
91451	3	Boerenkoolstampot met rookworst	Nee	Ja	●●●	●	●	350	576	138	8,3	2,9	6,6	0,7	8,7	0,91
91456	4	Hutspot met hachee	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●	350	464	111	4,2	0,7	8,9	2,8	8,7	0,84
91457	5	Runderstooflapje met puree en rodekool	Nee	Ja	●●●	●●	●●	350	409	97	2,5	1,3	9,2	3,0	8,7	0,85
91458	6	Macaroni Bolognese	Nee	Ja	●●●	●●●	●	350	572	137	3,9	0,8	16,2	2,7	7,8	0,78
91461	7	Babi pangang met bami en atjar ananas	Nee	Ja	●●●	●●●	●	350	549	131	4,6	1,0	13,2	6,0	8,6	0,85
91469	8	Varkenshaas met puree en botergroenten	Nee	Ja	●●●	●	●	350	417	100	3,5	1,8	7,1	1,5	9,3	0,76
91449	9	Zoete stoofpot van rundvlees met puree en gesmoorde prei	Nee	Ja	●●●	●	●	350	475	114	4,5	1,7	8,7	3,1	8,7	0,76
124992	10	Vegetarische Thaise curryschotel met notenrijst	Nee	Ja	●●	●	●	350	677	162	7,9	2,5	12,3	2,4	8,6	0,67
91449	11	Zoete stoofpot van rundvlees met puree en gesmoorde prei	Nee	Ja	●●●	●	●	350	475	114	4,5	1,7	8,9	3,1	8,6	0,76

Toetjes

Toetjes			eiwitrijk	gewicht gram	energie kJ	energie kcal	vet gram	waarvan verz. vet gram	koolhydr. gram	waarvan suikers gram	eiwitten gram	zout gram
144546	1	Chocoladevla	Nee	150	435	103	3,5	2,2	14,5	11,1	3,3	0,13
144548	2	Vanillevla	Nee	150	439	104	3,3	2,1	15,4	11,8	3,2	0,14
144542	3	Ananasvla	Nee	150	427	101	3,3	2,1	14,7	11,1	3,2	0,14
144544	4	Appel-kaneelvla	Nee	150	428	102	3,3	2,1	14,8	11,2	3,2	0,14
144541	5	Advocaatvla	Nee	150	435	103	3,4	2,1	15,0	11,3	3,2	0,14
172428	6	Yoghurt naturel	Ja	150	185	44	1,8	1,3	2,4	4,2	4,5	0,16
178800	7	Bananenvla	Nee	150	554	102	3,3	2,1	15,0	11,0	3,2	0,14
178804	8	Yoghurt aardbei	Nee	150	387	92	1,5	1,0	15,0	14,4	4,4	0,20
178805	9	Kwark peer	Ja	150	448	106	2,8	2,1	13,7	13,1	6,4	0,00
124570	10	Chocolade mousse	Nee	70	1056	252	11,5	9,2	28,2	21,8	5,6	0,17
124571	11	Tiramisu	Nee	80	981	234	8,8	6,8	30,6	19,8	4,7	0,16
124573	12	Limoncello dessert	Nee	75	1086	259	10,4	7,6	33,8	21,0	4,5	0,23
672438	13	Rijstepap	Nee	150	483	115	3,6	2,3	17,0	9,9	3,6	0,19
165905	14	Yoghurt perzik	Ja	150	316	75	1,5	1,0	11,0	11,0	3,8	0,14
913452	15	Stoofpeertjes	Nee	150	319	75	0,1	0,0	17,6	14,5	0,2	0,00

Voedingswijzer

Fijngemalen en smeug

IDDSI 5

176529	1	Rundertartaartje met jus, sperziebonen en gekookte aardappelen	Nee	Nee	●●●	●	●	450	346	84	4,0	2,1	6,1	1,5	4,1	0,45
176536	2	Hachee, rode bietjes met zilveruitjes en aardappelpuree met tuinkruiden	Ja	Ja	●●●	●	●	450	399	96	3,8	1,6	9,6	4,9	4,9	0,62
176537	3	Boerengehaktshotel en aardappelpuree met tuinkruiden	Nee	Nee	●●●	●	●	450	392	95	4,5	2,2	7,3	2,8	4,7	0,56
176540	4	Runderstooflapje met jus, rodekool met appeltjes en aardappelpuree	Nee	Ja	●●●	●	●	450	374	90	3,7	1,6	8,2	3,5	4,8	0,60
176572	5	Kipfilet met jus, gestoofde witlof naturel en aardappelpuree met tuinkruiden	Nee	Ja	●●●	●	●	450	365	89	3,9	2,7	7,1	1,3	5,4	0,58
176577	6	Boeren kippenragout en aardappelpuree met tuinkruiden	Nee	Ja	●●●	●	●	450	365	88	3,9	2,3	8,0	2,4	4,7	0,61
176587	7	Kip op Brabantse wijze met Parijse worteltjes en aardappelpuree	Nee	Ja	●●●	●	●	450	430	104	4,2	3,0	8,8	4,0	6,8	0,63
176590	8	Kipfilet in uienjus en andijviestamppot	Nee	Ja	●●●	●	●	450	396	96	3,8	2,7	8,8	1,0	5,7	0,64
176591	9	Slavink met jus, doperwtjes-worteltjes en gekookte aardappelen	Nee	Nee	●●●	●	●	450	421	101	5,0	2,4	8,1	2,0	5,1	0,46
176594	10	Varkenslapje met jus, sperziebonen en aardappelpuree met tuinkruiden	Nee	Ja	●●●	●	●	450	325	78	3,4	1,8	6,4	1,5	4,8	0,50
176595	11	Gebakken zalmfilet met Normandische saus, bladspinazie en aardappelpuree	Ja	Nee	●●	●	●	450	470	114	6,6	2,7	6,7	1,9	5,6	0,41
176502	12	Zalm in mosterdsaus met groentemix en tagliatelle	Nee	Nee	●●	●	●	450	471	114	6,8	2,5	7,1	2,0	4,8	0,59
176503	13	Kabeljauwfilet in een romige saus met Toscaanse groenten en aardappelpuree	Nee	Ja	●●●	●	●	450	369	90	4,4	2,9	7,3	2,2	5,5	0,54
176504	14	Vegetarische balletjes in satésaus met tjaap tjoy en nasi goreng	Nee	Ja	●●●	●●●	●	450	433	104	5,0	0,9	8,4	4,4	5,3	0,51
176507	15	Omelet champignon in kokossaus met sajourboontjes en witte rijst	Nee	Nee	●●●	●	●	450	411	100	5,5	3,5	7,3	2,5	4,4	0,58

Soepen zoutarm

			eiwitrijk	gewicht gram	energie kJ	energie kcal	vet gram	waarvan verz. vet gram	koolhydr. gram	waarvan suikers gram	eiwitten gram	zout gram
180986	1	Groentesoep met balletjes	Ja	200	84	20	1,0	0,2	1,0	0,5	1,5	0,25
181160	2	Kippensoep met vermicelli	Ja	200	104	25	0,4	0,1	1,9	0,3	3,2	0,25
317897	3	Tomatensoep met prei vegetarisch	Nee	200	146	35	0,2	0,0	6,8	2,7	1,2	0,25
182603	4	Tomatensoep met balletjes	Nee	200	168	40	1,2	0,2	5,3	2,3	1,6	0,28
182784	5	Champignonsoep vegetarisch	Nee	200	276	70	5,2	4,8	3,3	0,7	1,4	0,26
313013	6	Koninginnesoep met kip	Nee	200	315	79	5,4	4,8	4,3	1,5	2,2	0,25
271172	7	Aspergesoep vegetarisch	Nee	200	152	36	1,5	1,0	4,2	1,6	1,3	0,24
672564	8	Thaise kippensoep	Ja	200	110	26	0,7	0,4	2,4	1,9	2,3	0,24
182962	7	Erwtensoepe met spekjes	Ja	200	346	82	0,9	0,4	13,7	1,6	5,5	0,25
143158	8	Pompoensoep	Nee	200	323	80	5,8	4,1	4,9	3,3	1,1	0,17

Voedingswijzer

☆ Seizoensspecials zoutarm

Lente & zomer BESCHIKBAAR VAN 16 MAART T/M 13 SEPTEMBER 2026

208306	5	Beef teriyaki met groenten chow mein en volkoren noodles	Ja	Ja	••	•••	•••	450	478	114	3,1	0,5	14,4	4,2	5,7	0,17
208339	6	Kalkoenrollade met kerriesaus, Mexicaanse groenten en aardappelpuree	Nee	Ja	•••	•••	•••	450	443	105	4,4	0,9	9,0	1,8	6,9	0,15
224467	7	Snijbonenstampot met maïs en paprika en varkensgehaktbal in jus	Nee	Nee	•••	•	•	450	451	108	6,1	1,8	8,4	1,2	4,0	0,24

Herfst & winter BESCHIKBAAR VAN 14 SEPTEMBER 2026 T/M 21 MAART 2027

208308	5	Spruitenstampot met runderstooflapje in jus	Nee	Ja	•••	••	••	450	356	85	2,9	1,0	8,4	1,3	5,5	0,21
176389	6	Zuurkoolstampot met speklapje in jus	Nee	Nee	••	•	•	540	419	99	5,6	2,0	8,3	1,0	3,4	0,26
652909	7	Limburgse stoofschotel met spruitjes en gekookte krieltjes	Ja	Ja	•••	•••	•••	495	353	84	2,0	0,7	9,9	3,2	5,3	0,27

☆ Feestelijke seizoensmaaltijden zoutarm

Asperges: het witte goud BESCHIKBAAR VAN 16 MAART T/M 14 JUNI 2026

142636	1	Asperges hollandaise met krieltjes	Ja	Nee	•••	•	•	450	450	109	7,1	4,0	8,1	1,1	2,2	0,24
913944	2	Asperge Brabançonne	Ja	Nee	•••	•	•	475	367	89	5,2	2,9	6,8	1,3	2,8	0,26
176392	3	Kipfilet in jus met asperges à la crème en aardappelpuree met truffeltapenade	Nee	Ja	•••	•••	•••	540	293	69	2,2	0,6	7,8	1,0	4,3	0,14
224485	4	Zalmfiletstukjes in hollandaisesaus, asperges met dragon en rostirondjes	Nee	Nee	••	•	•	450	613	148	9,4	3,9	9,9	0,8	5,0	0,24

Zomerspecials BESCHIKBAAR VAN 15 JUNI T/M 27 SEPTEMBER 2026

112922	1	Paëlla met kabeljauw en gamba's	Ja	Ja	••	•••	•	500	423	101	2,7	0,8	13,2	1,5	5,4	0,26
84572	2	Varkenshaas met champignon-pepersaus, bonne femme	Ja	Ja	•••	••	••	470	376	90	3,4	1,2	8,3	1,6	5,6	0,13
84584	3	Runderstoofvlees op Vlaamse wijze, witlof met spek en krieltjes met tuinkruiden	Ja	Ja	•••	•	•	500	346	83	2,6	1,5	9,0	1,6	4,7	0,25
160299	4	Plantaardige kipstukjes in stroganoffsaus met broccoli en gebakken krieltjes	Ja	Ja	•••	•••	•••	500	387	93	3,4	1,0	8,2	1,9	5,9	0,16

Wild favorieten BESCHIKBAAR VAN 28 SEPTEMBER T/M 6 DECEMBER 2026

124530	1	Hazenpeper, spruitjes met spek en aardappeltjes in de schil	Ja	Ja	•••	•••	•••	500	401	96	3,2	0,6	10,2	3,9	4,9	0,30
124533	2	Hertensucade in jus, rodekool met appeltjes en aardappel- knolselderijpuree	Ja	Ja	•••	•••	•••	500	302	72	1,9	0,8	8,3	4,0	4,5	0,30
124535	3	Hertenstoverij met paddenstoelen, herfstgroenten en aardappelpuree met bieslook	Ja	Ja	•••	•••	•••	500	330	81	2,4	0,8	9,0	2,9	4,3	0,23
160309	4	Bruine bonenschotel met vegetarisch gehakt en gekookte aardappelen	Ja	Ja	•••	•••	•••	500	342	81	0,7	0,1	11,9	1,9	5,3	0,29

Vier de kerst BESCHIKBAAR VAN 7 DECEMBER 2026 T/M 10 JANUARI 2027

124538	1	Trio van kabeljauw, gamba's en zalm in romige saus met groenten en gekookte krieltjes	Nee	Ja	•••	•	•	500	413	100	4,8	2,2	7,6	1,4	5,6	0,28
124544	2	Gevulde hoenderfilet met pesto en spinazie in jus, witlof met spek en aardappelpuree	Ja	Nee	•••	•	•	500	366	88	4,3	1,8	7,4	0,8	4,1	0,28
124548	3	Varkenshaas in paddenstoelen-truffelsaus met Bourgondische groenten en gebakken krieltjes	Ja	Ja	•••	•	•	500	343	83	3,0	1,4	8,4	2,2	4,5	0,20
224470	4	Paddenstoelenrisotto	Ja	Nee	••	•	•	500	534	129	6,0	4,1	13,4	1,4	4,1	0,25

Winterse smaken BESCHIKBAAR VAN 11 JANUARI 2027 T/M 21 MAART 2027

27685	1	Kalkoenrollade in port-sjalottensaus met gekonfijte worteltjes en krieltjes met tijm en tomaat	Ja	Ja	•••	•••	•••	485	370	88	3,1	0,5	8,7	3,1	5,3	0,26
124550	2	Jachtschotel, gele raap met pastinaak en knolselderij en mediterrane krieltjes	Ja	Ja	•••	•••	•••	500	286	68	1,4	0,4	8,1	2,4	4,6	0,23
160319	3	Bruine bonenschotel met spek, aardappelpuree met tuinkruiden	Ja	Nee	•••	•••	•••	500	332	79	1,7	0,5	10,7	2,4	3,9	0,27
160314	4	Plantaardige kipstukjes in paddenstoelenjus met spinazie en pastinaakpuree	Ja	Ja	•••	•••	•••	500	313	74	2,3	0,6	7,6	1,8	4,5	0,26

••• Bij voorkeur •• Middenweg • Bij uitzondering

De genoemde voedingswaarden zijn per 100 gram product. De informatie op het etiket is leidend. Grondstof- en receptuurbijstellingen voorbehouden, raadpleeg psinfoodservice.nl voor de actuele gegevens.

>150 gram
groente

eiwitrijk

energie-
beperkt

laag in
verz. vet

diabetes
richtlijn

gewicht
gram

energie
kJ

energie
kcal

vet
gram

waarvan verz.
vet gram

koolhydr.
gram

waarvan
suikers gram

eiwitten
gram

zout
gram

>150 gram
groente

eiwitrijk

energie-
beperkt

laag in
verz. vet

diabetes
richtlijn

gewicht
gram

energie
kJ

energie
kcal

vet
gram

waarvan verz.
vet gram

koolhydr.
gram

waarvan
suikers gram

eiwitten
gram

zout
gram

Voedingswijzer

Maaltijden zoutarm

<

Kleine maaltijden zoutarm (350 gram)

			>150 gram groente	eiwitrijk	energie- beperkt	laag in verz. vet	diabetes richtlijn	gewicht gram	energie kJ	energie kcal	vet gram	waarvan verz. vet gram	koolhydr. gram	waarvan suikers gram	eiwitten gram	zout gram
190189	36	Spaghetti bolognese	Nee	Nee	●●●	●●●	●	350	469	112	2,6	0,6	16,0	3,2	4,9	0,15
190190	37	Hachee met rode bietjes en zilveruitjes en aardappelpuree	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●	350	324	77	1,5	0,3	10,5	5,0	4,6	0,19
190191	38	Kip in champignonsaus met sperziebonen en gebakken krieltjes	Nee	Ja	●●●	●●	●●	350	357	87	3,8	1,2	6,4	1,5	5,5	0,16
224457	39	Gehaktballen in jus, rodekool met appeltjes en gekookte aardappelen	Nee	Nee	●●●	●	●	350	456	109	5,2	1,8	10,2	3,1	4,4	0,12
224459	40	Babi pangang met pikante groenten ananas en bami goreng	Nee	Ja	●●●	●●●	●	350	407	97	1,9	0,4	13,2	6,3	6,2	0,19
206086	41	Snijbonenstamppot met boeuf bourguignon	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●	350	349	83	2,4	0,6	8,7	1,4	5,6	0,27
206079	42	Hete bliksem met abdijbierschotel	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●	350	367	87	1,9	0,6	11,6	4,1	5,2	0,27

Voedingswijzer

Fijngemalen en smeug zoutarm

Rundvlees

176508

1

Hachee, rode bietjes met zilveruitjes en aardappelpuree met tuinkruiden

Nee

Ja

●●●

●

●

450

413

99

3,8

1,9

9,7

4,8

5,7

0,25

176510

2

Boerengehaktshotel en aardappelpuree met tuinkruiden

Nee

Nee

●●●

●

●

450

378

91

4,4

2,3

7,1

2,8

4,4

0,22

Gevogelte

176512

3

Kip op Brabantse wijze met Parijse worteltjes en aardappelpuree

Nee

Ja

●●●

●

●

450

340

82

2,9

1,8

8,7

4,0

4,2

0,16

176516

4

Kipfilet in uienjus en andijviestamppot

Nee

Ja

●●●

●

●

450

396

96

3,7

2,6

8,6

1,0

6,0

0,23

Varkensvlees

176519

5

Hamlapje in stroganoffsaus met bloemkool à la crème en gekookte aardappelen

Nee

Ja

●●●

●

●

450

344

83

3,5

2,5

6,4

2,2

5,2

0,14

Vis

176524

6

Gebakken zalmfilet met Normandische saus, bladspinazie en aardappelpuree

Ja

Nee

●●

●

●

450

476

115

6,8

2,7

6,5

1,8

5,7

0,23

Vegetarisch

176527

7

Vegetarische balletjes in satésaus met sajour lodeh en nasi goreng

Nee

Nee

●●●

●

●

450

456

109

5,5

1,7

8,6

4,1

5,3

0,17

Gluten- & lactosevrij

				>150 gram groente			eiwitrijk		energie- beperkt		laag in verz. vet		diabetes richtlijn				gewicht gram	energie kJ	energie kcal	vet gram	waarvan verz. vet gram	koolhydr. gram	waarvan suikers gram	eiwitten gram	zout gram
	Rundvlees																								
	208320	1	Boeuf bourguignon met vergeten groenten en witte rijst	Ja	Ja	●●●	●●●	●									450	389	93	1,4	0,4	13,9	1,9	5,0	0,66
	208321	2	Hachee, rode bietjes met zilveruitjes en aardappelpuree met tuinkruiden	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●									450	336	80	1,6	0,3	10,6	4,3	4,9	0,66
	208322	3	Boerengehaktshotel en aardappelpuree met tuinkruiden	Ja	Nee	●●●	●●●	●●●									450	353	85	3,2	0,7	8,3	2,6	4,1	0,86
	208324	4	Runderstoo flapje met jus, rodekool met appeltjes en aardappelpuree	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●									450	335	80	2,2	0,4	9,1	3,4	5,0	0,66
	Gevogelte																								
	208325	5	Kipfilet met jus, gestoofde witlof naturel en aardappelpuree met tuinkruiden	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●									450	327	78	2,8	0,4	7,3	0,9	5,1	0,69
	208326	6	Kip satésaus met sajour lodeh en nasi goreng	Nee	Ja	●●	●	●									450	498	119	5,2	2,1	10,9	3,6	6,4	0,72
	208327	7	Kipfilet in uienjus en andijviestamppot	Nee	Ja	●●●	●●●	●●●									450	314	75	1,7	0,3	8,5	1,0	5,6	0,73
	Varkensvlees																								
	208329	8	Varkenslapje met jus, sperziebonen en gekookte aardappelen	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●									450	288	69	1,1	0,2	8,6	1,3	5,2	0,76
	208332	9	Babi pangang met pikante groenten ananas en nasi goreng	Ja	Ja	●●●	●●●	●									450	385	91	1,1	0,3	15,0	6,6	4,9	0,70
	208333	10	Hamlapje in stroganoffsaus met bloemkool à la crème en gekookte aardappelen	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●									450	304	72	1,5	0,3	8,0	1,5	5,7	0,80
	Vis																								
	208330	11	Pangafilet in Provençalse saus met Parijse worteltjes en aardappelpuree	Ja	Ja	●●●	●●●	●●●									450	371	89	3,8	0,6	7,5	2,8	5,2	0,61
	208334	12	Gebakken zalmfilet met Normandische saus, bladspinazie en aardappelpuree met tuinkruiden	Ja	Nee	●●	●●●	●●●									450	481	115	6,7	0,9	7,0	1,1	5,6	0,60
	208335	13	Zalmfilet in kervelsaus en penne met groenten	Nee	Nee	●●	●●●	●									450	628	150	6,7	1,0	15,1	1,4	6,0	0,34
	Vegetarisch																								
	208337	14	Kikkererwtencurry met groenten en witte rijst	Ja	Nee	●●	●	●									450	539	129	4,0	2,2	17,3	2,4	4,4	0,59
	208338	15	Omelet in dragonsaus, tuinbonen met ui en gebakken krieltjes	Nee	Nee	●●●	●●●	●●●									450	388	93	3,9	0,7	9,2	1,3	4,2	0,46

Eet smakelijk!

