

Keurslager

CULINAIR

Week 9 27 februari t/m 3 maart

Week 10 6 t/m 10 maart

MAALTIJD VAN DE WEEK

Mini stampot buffet

Chili con carne met rijst

Oosters

- Nasi
- Bami
- Gevulde rijst

In combinatie met:

- Kip piri piri
- Babi pangang
- V-haas saté in satésaus
- Kip kerrie
- Kip sweet en spicy
- Balletjes in ketjapsaus

Hollands

- Rauwe andijviestamppot
- Rode koolstampot
- Ei-prei stampot
- Spinazie stampot
- Hachee
- Zuurkool stampot
- Chili con carne
- Boerenkool stampot
- Hete bliksem
- Tiroler grostl
- Beenhamschotel
- Witlof schotel
- Gebakken aardappels
- Aardappelgratin of puree
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

- Gehaktbal
- Slavink
- Rookworst
- Verse worst
- Gegrilde kipdij
- Draadjesvlees

Italiaans

- Tagliatelle kip kaas truffel
- Penne bospaddestoel kip
- Macaroni met tomatensaus
- Lasagne Bolognese

Week 11 13 t/m 17 maart

Week 12 20 t/m 24 maart

MAALTIJD VAN DE WEEK

Nasi met varkenshaas saté

Penne bospaddestoel kip

Oosters

- Nasi
- Bami
- Gevulde rijst

In combinatie met:

- Babi Pangang
- V-haas saté in satésaus
- Kip tandoori
- Kip sesam
- Balletjes in ketjapsaus
- Kip piri piri

Hollands

- Rauwe andijviestamppot
- Bloemkool schotel
- Zuurkoolstampot
- Mexicaanse stoofschotel
- Spruiten stampot
- Rode koolstampot
- Hachee
- Boeuf bourguignon
- Spinazie stampot
- Kalf stoofschotel
- Witlof schotel
- Slagerskapsalon
- Maaltijdsalade carpaccio
- Aardappelgratin of puree
- Gebakken aardappels
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

- Gehaktbal
- Slavink
- Verse worst
- Rookworst
- Gegrilde kipdij
- Draadjesvlees

Italiaans

- Tagliatelle kip pesto
- Mac en cheese
- Macaroni met tomatensaus
- Penne bospaddestoel kip
- Lasagne Bolognese



Krijn van der Bent, keurslager

Kerkstraat 50, Noordwijk

(071) 361 27 20

www.vanderbent.keurslager.nl

Onze Keurslagerij is onze trots. Iedere dag doen wij ons uiterste best om de beste ambachtelijke producten te bereiden. Of het nu gaat om een puur stukje vlees, de fijnste vleeswaren, de lekkerste specialiteiten of de heerlijkste maaltijden. Wij gebruiken altijd de verste ingrediënten voor het eindresultaat van de beste kwaliteit. Onze passie voor het slagersvak zie en proef je zonder meer in onze producten.

Week 13 27 t/m 31 maart
Week 14 3 t/m 7 april

MAALTIJD VAN DE WEEK

Bloemkoolschotel met een verse worst Tagliatelle pollo aioli

Oosters

- Nasi
- Bami
- Gevulde rijst

In combinatie met:

- Babi pangang
- Balletjes in ketjapsaus
- Kip kerrie
- Kip piri piri
- V-haas saté in satésaus
- Japanse biefreepjes in saus

Hollands

- Rauwe andijviestamppot
- Asperge schotel
- Witlof schotel
- Runder goulash
- Bloemkoolschotel
- Spinazie stamppot
- Zuurkool stamppot
- Rode kool stamppot
- Hachee
- Beenhamschotel
- Vlaamse stoofschotel
- Maaltijdsalade kip Caesar
- Aardappelgratin of puree
- Gebakken aardappels
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

- Gehaktbal
- Slavink
- Verse worst
- Rookworst
- Gegrilde kipdij
- Draadjesvlees

Italiaans

- Tagliatelle pollo aioli
- Macaroni met tomatensaus
- Cassarece carbonara
- Penne bospaddestoel kip
- Lasagne Bolognese

Week 15 10 t/m 14 april
Week 16 17 t/m 21 april

MAALTIJD VAN DE WEEK

Gevulde rijst met kip zoetzuur Asperge schotel

Oosters

- Nasi
- Bami
- Gevulde rijst

In combinatie met:

- Balletjes in ketjapsaus
- V-haas saté in satésaus
- Babi pangang
- Kip kerrie
- Kip ketjap, ei en cashewnoten
- Kip zoet zuur

Hollands

- Rauwe andijviestamppot
- Asperge schotel
- Witlof schotel
- Spinazie stamppot
- Roasted garlic chicken
- Beef stroganoff met kriel
- Rode kool stamppot
- Hachee
- Rauwe veldsla stamppot
- V-haas medaillons in saus
- Lamsstoofschotel
- Maaltijdsalade carpaccio
- Sperziebonen
- Gebakken aardappels

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

- Gehaktbal
- Slavink
- Gegrilde kipdij
- Gehakt cordonbleu
- Verse worst
- Draadjesvlees

Italiaans

- Tagliatelle ovenschotel
- Penne carpaccio
- Macaroni in tomatensaus
- Penne bospaddestoel kip
- Lasagne Bolognese

Dagverse maaltijden uit eigen keuken

Stel uw eigen maaltijd samen

1 Kies portiegrootte

 KLEIN 400 GR	 MIDDEL 500 GR	 GROOT 600 GR
6 ⁹⁵	7 ⁹⁵	8 ⁹⁵

2 Bekijk in de toonbank de verschillende mogelijkheden voor uw maaltijd.

3 Compleet maken

Soep	€ 1,95
Rauwkost	€ 1,75
Toetje	€ 1,50

