

Keurslager

CULINAIR

Week 38

14 t/m 19 september

MAALTIJD VAN DE WEEK

Runderreepjes in stroganoffsaus en kriel

MAALTIJD SALADE

Carpaccio balsamico

Oosters

- Nasi
- Bami
- Gevulde rijst

In combinatie met:

- Balletjes in ketjapsaus
- V-haas saté in satésaus
- Kip zoet zuur
- Kip piri piri
- Babi ketjap
- Kip kerrie

Hollands

- Rauwe andijvie stampot
- Witlof schotel
- Rode kool stampot
- Spinazie stampot
- Hachee
- Zuurkool stampot
- Kip gyros schotel
- Beenhamschotel
- Bloemkoolschotel
- Gebakken aardappels
- Aardappelpuree
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

- Gehaktbal
- Slavink
- Verse worst
- Gegrilde kipdij
- Draadjes vlees

Italiaans

- Tagiatelle ovenschotel
- Penne kip kaas-chili
- Macaroni met tomatensaus
- Penne bospaddestoel kip
- Lasagne Bolognese

Week 39

21 t/m 26 september

MAALTIJD VAN DE WEEK

Nasi met balletjes in ketjapsaus

MAALTIJD SALADE

Pastasalade serrano

Oosters

- Nasi
- Bami
- Gevulde rijst

In combinatie met:

- Babi Pangang
- V-haas saté in satésaus
- Kip tjap tjap
- Kip tandoori
- Kip sweet en spicy

Hollands

- Rauwe andijvie stampot
- Rode bietjes stampot
- Wortel stampot
- Zoete aardappel ovenschotel
- Boeuff bourignon
- Vlaamse schotel
- Ei-prei stampot
- Herfst schotel
- Witlof schotel
- Spinazie stampot
- Gebakken aardappels
- Aardappelpuree
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

- Gehaktbal
- Slavink
- Verse worst
- Gegrilde kiprollade
- Draadjes vlees

Italiaans

- Tortellini carbonara
- 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 40

28 sept. t/m 3 oktober

MAALTIJD VAN DE WEEK
Hutspot met draadjesvlees**MAALTIJD SALADE**

Caesar salade

Oosters

- Nasi
- Bami
- Gevulde rijst

In combinatie met:

- Ajam pangang
- Balletjes in ketjapsaus
- V-haas saté in satésaus
- Kip piri piri
- Kip Thai curry
- Kip kerrie

Hollands

- Rauwe andijvie stampot
- Witlof schotel
- Zuurkool stampot
- Spinazie stampot
- Slagerskapsalon
- Beenhamschotel
- Mexicaans stoofpotje
- Kalfstoofschotel
- Snijsbonen stampot
- Gebakken aardappels
- Aardappelpuree
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

- Gehaktbal
- Slavink
- Verse worst
- Gegrilde kipdij
- Draadjes vlees

Italiaans

- Tagliatelle pesto gerookt kip
- Macaroni met tomatensaus
- Penne bospaddestoel kip
- Groente lasagnette

Week 41

5 t/m 10 oktober

MAALTIJD VAN DE WEEK
Abraham mosterd schotel**MAALTIJD SALADE**

Pastasalade caprese

Oosters

- Nasi
- Bami
- Gevulde rijst

In combinatie met:

- Balletjes in ketjapsaus
- V-haas saté in satésaus
- Babi pangang
- Kip in ketjapsaus, ei en cashewnoten
- Kip zoet-zuur
- Mango curry kip

Hollands

- Rauwe andijvie stampot
- Witlof schotel
- Rode kool stampot
- Spinazie stampot
- Hachee
- Hutspot
- Bloemkool schotel
- Vlaamse schotel
- Zuurkool stampot
- Lamsstoofschotel
- Gebakken aardappels
- Aardappelpuree
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

- Gehaktbal
- Slavink
- Verse worst
- Gegrilde kiprollade
- Draadjes vlees

Italiaans

- Spaghetti pollo aioli
- Raviolie ham 4 kazensaus
- Macaroni met tomatensaus
- Penne bospaddestoel kip
- Lasagne Bolognese

Stel zelf uw dagverse maaltijd samen

1

Kies portiegrootte



2

Kies een thema



3

Kijk op de linkerpagina in deze kaart of in de winkel en stel zelf uw combinatie samen.

4

Compleet maken

