

Keurslager

CULINAIR

Week 37
13 t/m 18 september

MAALTIJD VAN DE WEEK
Macaroni gehakt/ham
in tomatensaus

MAALTIJDSALADE
Caesar salade

Oosters

- Nasi
- Bami
- Gevulde rijst

In combinatie met:

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

Hollands

- Rauwe andijviestamppot
- Witlof schotel
- Rundergoulash
- Veldsla stamppot
- Rode kool stamppot
- Spinazie stamppot
- Hachee
- Zuurkool stamppot
- Kip gyros schotel
- Hutspot
- Vlaamse stoofschotel
- Bloemkoolschotel
- Gebakken aardappels
- Aardappelpuree
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

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

Italiaans

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

Week 38
20 t/m 25 september

MAALTIJD VAN DE WEEK
Rauwe andijviestamppot
met een bal gehakt

MAALTIJDSALADE
Pastasalade caprese

Oosters

- Nasi
- Bami
- Gevulde rijst

In combinatie met:

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

Hollands

- Rode bietjes stamppot
- Hutspot
- Zuurkool stamppot
- Boeuf bourguignon
- Beenhamshotel
- Ei-prei stamppot
- Biefstuk stroganoff
- Witlof schotel
- Hachee
- Spinazie stamppot
- Rode kool stamppot
- Gebakken aardappels
- Aardappelpuree
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

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

Italiaans

- Tortellini carbonara
- Tagiatelle pesto/gerookte kip
- 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 verse ingrediënten voor het eindresultaat van de beste kwaliteit. Onze passie voor het slagersvak zie en proef je zonder meer in onze producten.

Week 39
27 september t/m
2 oktober

MAALTIJD VAN DE WEEK
Hutspot met draadjesvlees

MAALTIJDSALADE
Carpaccio balsamico

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 andijviestamppot
- Witlof schotel
- Runder goulash
- Zuurkool stamppot
- Spinazie stamppot
- Slagerskapsalon
- Beenhamschotel
- Mexicaans stoofpotje
- Kalf stoofschotel
- Snijbonen stamppot
- Hachee
- Gebakken aardappels
- Aardappelpuree
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

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

Italiaans

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

Week 40
4 t/m 9 oktober

MAALTIJD VAN DE WEEK
Bami met babi pangang

MAALTIJDSALADE
Pastasalade serrano

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
- Kip piri piri

Hollands

- Rauwe andijviestamppot
- Witlof schotel
- Rode kool stamppot
- Spinazie stamppot
- Hachee
- Hutspot
- Bloemkool schotel
- Vlaamse schotel
- Zuurkool stamppot
- Pompoen stamppot
- Kiplekker
- Herfst schotel
- Gebakken aardappels
- Aardappelpuree
- Sperziebonen

Maak uw maaltijd compleet met ons kant en klare vlees:

- Gehaktbal
- Slavink
- Verse worst
- Gegrilde kiprollade
- Draadjesvlees

Italiaans

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

Dagverse maaltijden uit eigen keuken
Stel uw eigen maaltijd samen

1

Kies portiegrootte



5.50



6.50



8.50

2

Bekijk in de toonbank de verschillende mogelijkheden voor uw maaltijd.

3

Compleet maken

Soep	€ 1,75
Rauwkost	€ 1,50
Toetje	€ 1,25

