BEWAAR-EXEMPLAAR!

AL ONZE AMBACHTELIJKE MAALTIJDEN OVERZICHTELIJK BIJ ELKAAR!

Uw Huistraiteur

echte smaak, echte aandacht.

HEERLIJK AMBACHTELIJK

In deze brochure treft u 64 verschillende maaltijden aan. Wilt u een traditioneel bereide Hollandse maaltijd of een mooie Italiaanse pasta? Of kiest u een verrassend vegetarisch gerecht? Alles kan, de keuze is groot.

Bij elk gerecht treft u een afbeelding van de maaltijd aan, met daarbij een korte omschrijving van het gerecht.

Achterin de brochure vindt u de tabel met voedingswaarden. In deze tabel zijn alle maaltijden uit de brochure in dezelfde indeling weergegeven. Bij elk gerecht worden de voedingswaarden aangegeven. Ook treft u hier het overzicht van onze natrium-arme maaltijden aan.

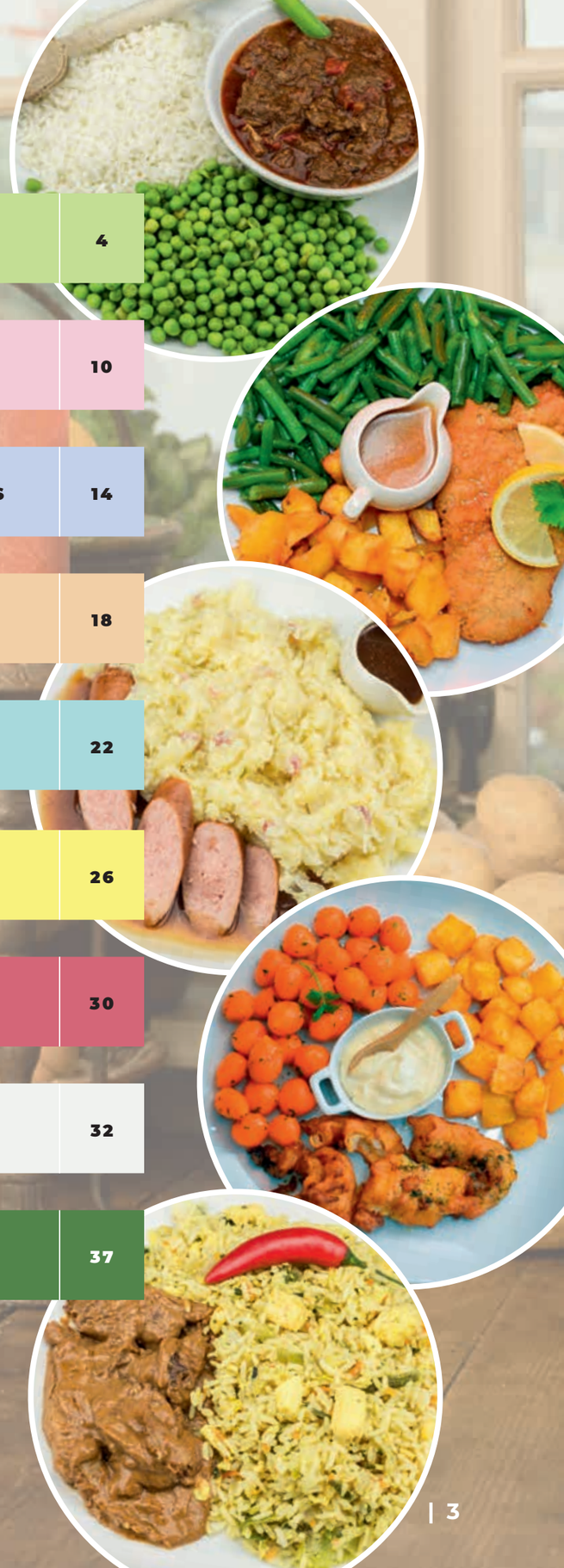
Al deze maaltijden worden ambachtelijk bereid in de keuken van Uw Huistraiteur. Een relatief kleine keuken waar bewust op traditionele wijze gekookt wordt. Een keuken met meer dan 45 jaar ervaring in het bereiden van hoge kwaliteit maaltijden. Onze koks willen 'echte smaak en echte aandacht' geven aan elke maaltijd. En dat proef je.

We hopen dan ook dat onze maaltijden goed bij u in de smaak vallen!

Hetty Bos & Derrek-Jan Leeseman
Uw Huistraiteur

INHOUDSOPGAVE

RUND- EN KALFSVLEES	4
VARKENSVLEES	10
RUND- EN VARKENSVLEES	14
KIP	18
VIS	22
VEGETARISCH	26
DIVERS VLEES	30
VOEDINGSTABEL	32
NATRIUMARM	37



Rund- en kalfsvlees

Biefstukreepjes in champignonroomsaus met broccoli en gebakken aardappelen

Onze koks hebben de biefstukreepjes kort gebakken en daarover een smaakvolle roomsaus gedaan die goed gevuld is met kleine champignons. Daarbij frisgroene gekookte broccoli en lekker krokant gebakken aardappeltjes.

Artikelnummer 86070

Deze heerlijke chili con carne is bereid met Mexicaans gekruide chili-bonen en is rijkelijk gevuld met groenten en gekruid rundergehakt. Met daarbij witte rijst en maïs. Een heerlijke smaakvolle Mexicaanse maaltijd.

Artikelnummer 86042

Chili con carne met witte rijst en maïs

Goulash met doperwten en witte rijst

Een authentiek Hongaars gerecht. Een heerlijk gekruid stoofpotje van mals gesudderd rundvlees en groenten. Op Hongaarse manier bereid, met traditonele goulashkruiden en paprika. Met frisgroene doperwten en heerlijke witte rijst. Een erg lekkere wereldmaaltijd.

Artikelnummer 86054

Onze hachée is een smaakvolle huisgemaakte runderstoofschotel met ouderwetse hachéekruiden en ui. De rode kool is met appeltjes bereid.
De gekookte aardappelen zijn kruimig.
Een ouderwets lekkere Hollandse maaltijd.

Artikelnummer 86048

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Hachée met rode kool en aardappelen

Rund- en kalfsvlees

Onze hutspot wordt in eigen keuken bereid van zelf gestampte aardappelen, wortelen en ui.
De klapstuk is uit onze eigen slagerij. De klapstuk wordt langzaam gegaard in de oven en daarna door onze koks in mooie plakken gesneden. De malse klapstuk heeft een mooie bijpassende jus.

Artikelnummer 86002

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Hutspot met klapstuk

Jachtschotel met rode kool en aardappelpuree

Deze verfijnde jachtschotel is door onze koks op traditionele wijze langzaam gegaard. Een lekkere Hollandse stoofschotel van mals rundvlees. Met daarbij een licht aangemaakte rode kool. De smeuïge huisgemaakte aardappelpuree maakt deze maaltijd compleet.

Artikelnummer 86021

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Onze huisgemaakte kalfsgehaktbal is verfijnd gekruid. Daarbij een mooie vleesjus. Als groente een licht aangemaakte prei à la crème. De smeuïge aardappelpuree is in eigen keuken bereid van gestampte aardappelen.

Artikelnummer 86080

Kalfsgehaktbal met prei à la creme en aardappelpuree

Rund- en kalfsvlees

Lasagne met Italiaanse groenten

Een heerlijke Italiaanse ovenschotel. Een goed gevulde en zeer smaakvolle lasagne met rundergehakt, Italiaans gekruide tomatensaus en natuurlijk de bekende bechamelsaus tussen de lasagnebladen. Met daarbij echte Italiaanse groenten.

Artikelnummer 86018

De macaroni Bolognese met Italiaanse groenten is een heerlijke Italiaanse pasta. De macaroni Bolognese is bereid met een saus van tomaten en is rijkelijk gevuld met rundergehakt. De Italiaanse groentemix bevat onder andere doperwtjes, worteltjes en stukjes sperzieboon.

Artikelnummer 86040

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Macaroni Bolognese met Italiaanse groenten

Runderlapje met stoofpeertjes en gekookte aardappelen

Een langzaam gegaard mals runderlapje met een mooie bijpassende jus. Smaakvol en op traditionele wijze bereid. Met stoofpeertjes uit de Betuwe en kruimige gekookte aardappelen die de maaltijd compleet maken. Een ouderwets lekkere Hollandse maaltijd.

Artikelnummer 86005

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

De runderrollade is in eigen slagerij gekruid en bereid. Daarna door onze koks gebraden in de oven, gesneden in mooie malse plakjes en voorzien van een smaakvolle, bijbehorende jus.
De witlof is aangemaakt met een mooie crème-roomsaus.
De gekookte aardappels zijn lekker kruimig. Een mooie, ambachtelijk bereide, Hollandse maaltijd.

Artikelnummer 86057

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Runderrollade met witlof à la crème en gekookte aardappelen

RUND- KALFSVLEES GERECHTEN

Rund- en kalfsvlees

Deze maaltijd bevat een smaakvolle rundervink met bijpassende vleesjus. Daarbij gekookte bloemkool met wat nootmuskaat, licht aangemaakt met een bechamelsausje. De krokant gebakken aardappeltjes maken het gerecht compleet.

Artikelnummer 86081

Rundervink met bloemkool bechamelsaus en gebakken aardappelen

Rundvlees rendang met pittige sambalboontjes en witte rijst

Onze rendang is authentiek Indonesisch, lekker pittig met een vleugje kokos. De mooie stukken rundvlees in het stoofpotje zijn langzaam gegaard en lekker mals. De pittige sambalboontjes passen er perfect bij. Met daarnaast een mooie witte rijst. Houdt u van een authentieke rendang en van 'pedis', dan is dit een aanrader!

Artikelnummer 86012

Een heerlijk sukadelapje, op traditionele manier langzaam gegaard in onze ambachtelijke keuken. De gekookte sperziebonen zijn licht gekruid. Daarbij mooie kruimige aardappelen. Een zeer smaakvolle Hollandse maaltijd.

Artikelnummer 86003

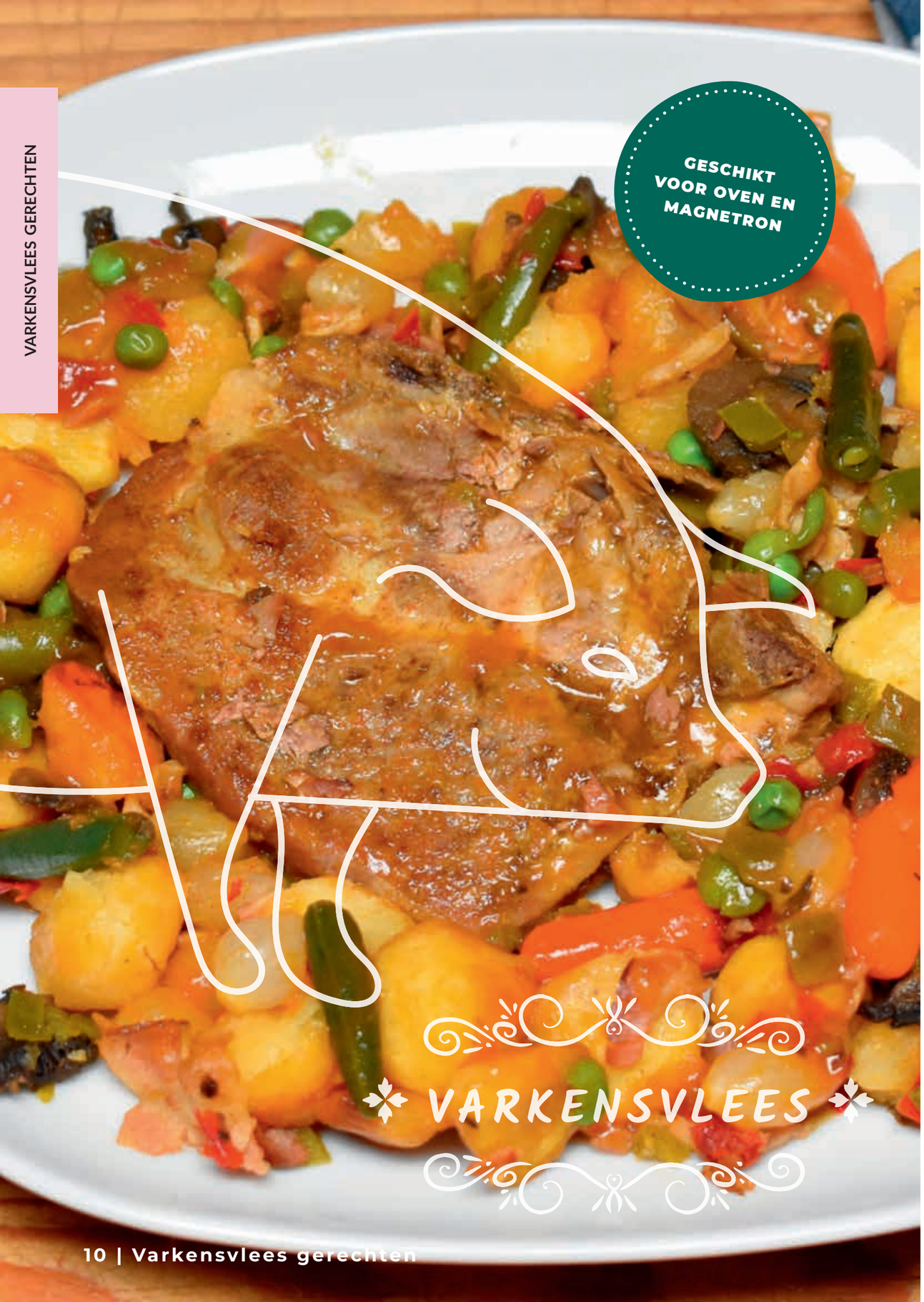
NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Sukadelapje met sperziebonen en gekookte aardappelen

Vlaamse stoofschotel met spruitjes en gekookte aardappelen

Een rijkelijk gevuld Vlaams runderstoofpotje. Met heerlijke kruiden en een mooie scheut Belgisch bier. Langzaam gesudderd, tot het vlees in de stoofpot heerlijk mals is. Met daarbij heerlijke spruiten, mooi groen en lekker van smaak. De gekookte aardappels zijn kruimig. Met daarbij mooie groene spruiten en kruimige aardappelen.

Artikelnummer 86058



GESCHIKT VOOR OVEN EN MAGNETRON

VARKENSVLEES

Varkensvlees

Babi ketjap met gado gado en witte rijst

Een verrukkelijke maaltijd met Indonesisch gekruid gebraden varkensvlees in een saus van ketjap en Oosterse kruiden. Daarbij gado gado, een traditioneel Indonesisch groentegerecht van verschillende gestoofde groenten en een milde pindasaus. Met witte rijst.
Een heerlijke Indonesische maaltijd!

Artikelnummer 86053

Een maaltijd voor liefhebbers van witlof. De witlof is in de lengterichting maar éénmaal doorgesneden en vervolgens rijkelijk overgoten met een kaassaus, die goed gevuld is met stukjes ham. Met daarbij onze smeuïge aardappelpuree, natuurlijk in eigen keuken gestampt van echte aardappels.

Artikelnummer 86065

Belgische witlofschotel met ham en kaassaus en aardappelpuree

Boerencarbonade met boerengroenten en krieltjes

Een flinke varkenscarbonade, lekker gebakken en vol van smaak. Mooi gepresenteerd op een kleurrijke boerengroenten-mix van onder meer champignons, sperziebonen, paprika en zilveruitjes. De krieltjes maken deze prachtige maaltijd compleet.

Artikelnummer 86026

Een heerlijk boomstammetje van varkensgehakt. Met daarbij een een lekkere volle jus. De witte bonen zijn mooi groot en voorzien van een heerlijk tomatensausje. Met daarbij tot slot kruimige gekookte aardappelen.
Een echt lekkere Hollandse maaltijd.

Artikelnummer 86059

Boomstammetje met witte bonen en aardappelpuree

Varkensvlees

Onze stevige erwtensoep wordt volgens eigen recept bereid door onze koks. Op de traditionele manier met de spliterwten, aardappelen, ui en prei die deze winterse soep kenmerken.
En natuurlijk is deze erwtensoep goed gevuld met smaakvolle stukjes zwoerd. Met in de soep ook nog eens een hele rookworst. Wat een lekkere winterse maaltijd!

Artikelnummer 86023

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Erwtensoep met hele rookworst

Macaroni ham/kaas met broccoli

Een heerlijke pastamaaltijd. De gekookte macaroni is aangemaakt met een romige saus, gevuld met ham en kaas. De frisgroene broccoli is licht gekruid en zonder saus. Een echt lekkere Italiaanse pasta.

Artikelnummer 86041

Verrukkelijke spareribs, in eigen keuken gemarineerd!
De heerlijk malse stukken geroosterd varkensvlees 'vallen zo van het bot'. Het barbeque-sausje past er mooi bij. Als groenten een lekkere mix van frisse doperwten en wortelschijfjes. Met daarbij gebakken aardappeltjes. Smullen!

Artikelnummer 86022

Spareribs met wortel/doperwten-mix en gebakken aardappelen

Speklap met bietjes en aardappelpuree

De gebakken speklapjes zijn lekker Hollands gekruid en voorzien van een heerlijke jus. De gekookte rode bietjes zijn licht aangemaakt en er zit een klein uitje door.
De smeuïge aardappelpuree is gestampt van gekookte aardappelen. Een heerlijke Hollandse maaltijd.

Artikelnummer 86004

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Varkensvlees

Varkensfricandeau met grandmère garnituur en aardappelpuree

De varkensfricandeau uit eigen slagerij is in eigen oven langzaam gegaard en vervolgens gesneden tot mooie plakken door onze koks. Onze grand-mére garnituur bevat onder andere worteltjes, champignons en doperwtjes maar ook een zilveruitje en gebakken spekjes. De smeuïge aardappelpuree maakt de maaltijd compleet. Een ouderwets lekkere Hollandse maaltijd.

Artikelnummer 86006

Het malse varkenslapje is in eigen keuken gesneden en gekruid en daarna met smaak gebakken door onze koks. Het varkenslapje heeft hierdoor een heerlijke jus. De capucijners zijn licht aangemaakt met hun eigen vocht, met spekjes en ui er door heen. Tot slot bevat de maaltijd onze heerlijke kruimige gekookte aardappelen. Een echte Hollandse maaltijd!

Artikelnummer 86064

Varkenslapje met capucijners met spek en gekookte aardappelen

Varkensschnitzel met sperziebonen en gebakken aardappeltjes

Onze varkensschnitzel is in eigen slagerij gesneden, gekruid en gepanneerd. Bij de gebakken schnitzel niet al te veel jus, zodat de panneerlaag van de schnitzel lekker blijft. Met mooie sperziebonen en gebakken aardappeltjes erbij. Lekkere verwennerij!

Artikelnummer 86075

Een heerlijke gebakken verse worst met een lekkere bijpassende jus. Met kleine bloemkoolroosjes waar een bèchamelsausje over is gegaan. En lekker smeuïge aardappelpuree, gestampt door de koks in onze keuken.

Artikelnummer 86030

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Verse worst met bloemkool bechamelsaus en aardappelpuree

Rund- en varkensvlees

Bal gehakt met tuinboontjes en aardappelpuree

Een fijne Hollandse bal gehakt van runder- en varkensgehakt, met een lekkere rijke jus. Met heerlijke tuinboontjes waar een klein crèmesausje over is gegaan. En lekker smeuïge aardappelpuree, echt ouderwets gestampt door de koks in onze keuken.

Artikelnummer 86007

Een verrukkelijke maaltijd met een ouderwets lekkere gehaktbal, op 'oma's wijze' gekruid en met een kleingeneden uitje er door. Met licht aangemaakte, grofgesneden gekookte andijvie. De aardappelen zijn heerlijk kruimig. Een echt lekkere Oud Hollandse maaltijd.

Artikelnummer 86029

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Oma's gehaktbal met andijvie a la crème en gekookte aardappelen

Slavink met snijbonen en aardappelpuree

Een prachtige slavink van runder- en varkensvlees, traditioneel gebakken door onze koks en voorzien van een heerlijke jus. De gekookte snijbonen zijn lichtgekruid, zonder sausje. De aardappelpuree is lekker smeuïg en wordt in onze keuken ouderwets gestampt van gekookte aardappelen. Een echt lekkere Hollandse maaltijd.

Artikelnummer 86050

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Een stevige stamppot boerenkool van zelfgestampte aardappelen, fijngesneden boerenkool en gebakken spekjes. De gehaktbal is van rund- en varkensvlees en heeft een mooie bijpassende jus. Een heerlijke Hollandse wintermaaltijd, ambachtelijk bereid in onze keuken.

Artikelnummer 86078

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Stamppot boerenkool met gehaktbal

Rund- en varkensvlees

Stamppot zuurkool wordt in onze keuken op tradionele manier bereid met zelfgestampte aardappels en heerlijke ingelegde zuurkool. De rookworst is naar eigen recept bereid en is sappig en smaakvol. Een echt heerlijke, winterse Hollandse stamppot.

Artikelnummer 86028

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

GEEN KUNSTMATIGE TOEVOEGINGEN

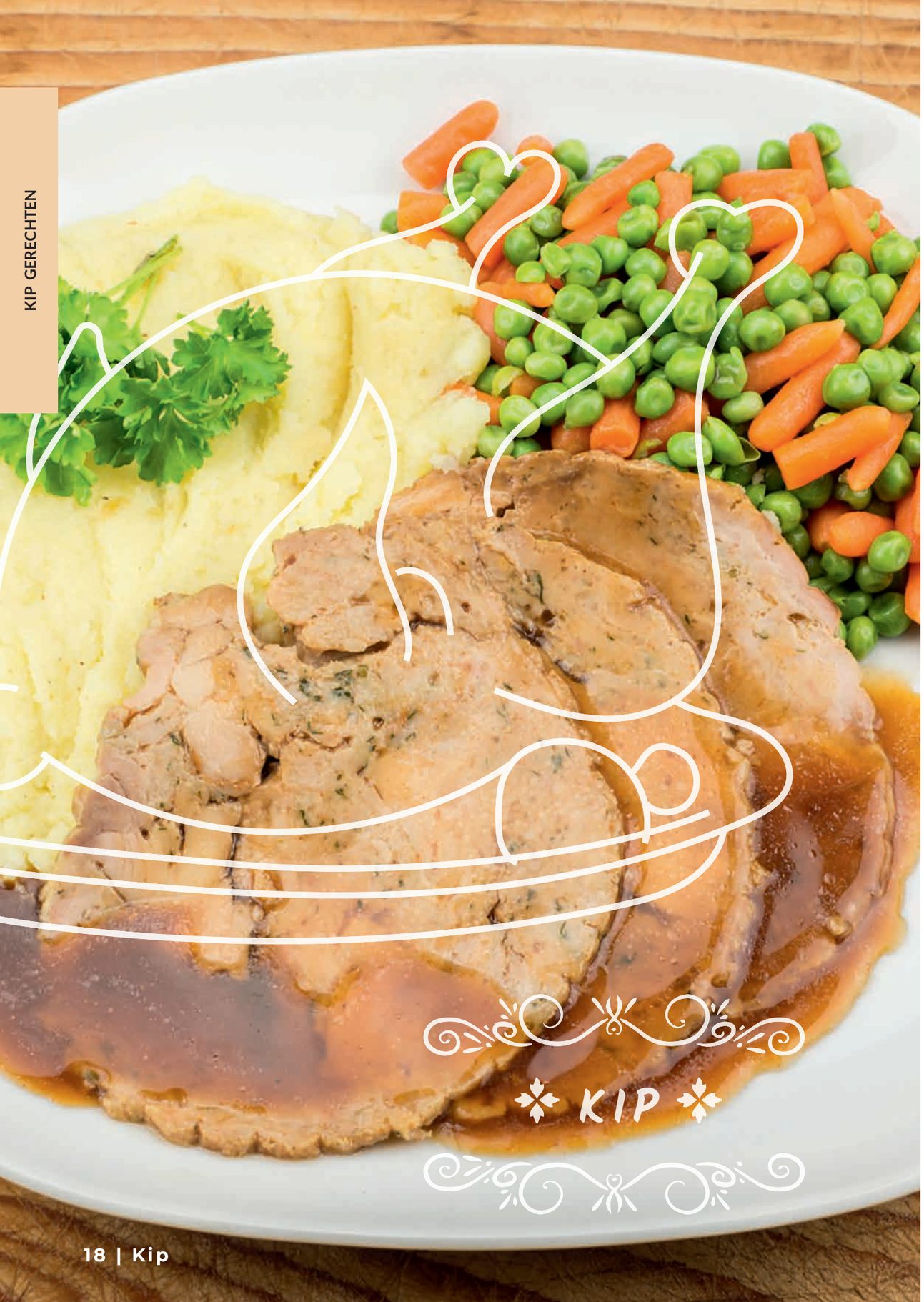
Aan onze gerechten worden geen kunstmatige toevoegingen zoals kunstmatige smaak- geur- en kleurstoffen toegevoegd door de keuken. Deze worden niet actief gebruikt maar als het wel in sauzen of fonds zit die bij de bereiding gebruikt zijn, dan wordt dat op het etiket weergegeven.

GEEN CONCERVERINGSMIDDELEN

Door onze koks wordt geen gebruikt gemaakt van conserveringsmiddelen om de houdbaarheid van onze maaltijden te verlengen. Ook worden onze maaltijden niet begast of vacuüm verpakt om de houdbaarheid te verlengen. Onze maaltijden worden direct na de bereiding in onze keuken verpakt en vervolgens meteen in de shock-freezer versneld teruggevroren. Zo wordt de maaltijd lang houdbaar zonder toevoeging van enig conserveringsmiddel.

ALLERGENEN EN INGREDIËNTEN

Op elk etiket worden de allergenen IN HOOFDLETTERS weergegeven in de opgesomde ingrediënten-declaratie. Als er TARWE in hoofdletters staat dan bevat het gerecht gluten. Als er MELK staat dan bevat het gerecht lactose.



Ajam Pedis met sajoer lodeh en gele rijst

Een Indonesische maaltijd met stukjes gebakken kip in een pikant gekruide Indonesische saus.
Daarbij een traditioneel Indonesisch groentegerecht van zachtgekookte groenten in een Oosterse saus van kokosmelk en kruiden. En tot slot de prachtig gekleurde gele rijst. Een verrukkelijk Indonesisch gerecht.

Artikelnummer 86052

De bami goreng met stukjes ei is geurig en mild Oosters gekruid. De ajam pangang is de kipvariant van de bekende “babi pangang”. Het is een lekker Indonesisch gerecht met gebakken kip in een kruidige Oosterse saus van onder andere knoflook, ketjap en tomatenpuree. Een heerlijke, smaakvolle Indonesische maaltijd.

Artikelnummer 86009

Bami goreng met ajam pangang

Bruine bonen kip-schotel met witte rijst

Een goed gevulde en lekker gekruide stoofpot met malse stukjes kip, groenten en bruine bonen. Daarbij een heerlijke witte rijst. Een lekkere stevige maaltijd.

Artikelnummer 86043

Onze kip cordon bleu is licht gepanneerd en goed gevuld met kaas en kalkoenham. De cordon bleu is gebakken en er zit een mooie jus bij. De bloemkool is voorzien van een lekker kerriesausje. De gekookte krieltjes completeren deze voortreffelijke Hollandse maaltijd.

Artikelnummer 86008

Kip cordon bleu met bloemkool in kerriesaus en gekookte krieltjes

Een gebakken kipfilet die lekker sappig is, met een mooie bijpassende jus. De spinazie is vrij grof gesneden en slechts een beetje aangemaakt. De puurheid van de spinazie is verrukkelijk. De gekookte aardappelen zijn kruimig.

Artikelnummer 86047

Kipfilet met spinazie en gekookte aardappelen

Kip-kerrie met doperwten en witte rijst

Een mooi gerecht met malse stukjes kip in een romige kerrie-saus. Rijkelijk gevuld met onder andere kleine champignons. Met frisgroene doperwten. En daarbij een heerlijke witte rijst. Een verrukkelijke, smaakvolle maaltijd.

Artikelnummer 86056

Onze huisgemaakte kippenragout is een smaakvolle, goed gevulde ragout. De kippenragout is traditioneel bereid met zelf-getrokken kippenbouillon als basis. Bij de ragout mooie ronde Parijse worteltjes en een heerlijke witte rijst.

Artikelnummer 86072

Kippenragout met Parijse worteltjes en witte rijst

Kiprollade met wortel/doperwten-mix en aardappelpuree

Een heerlijke gebraden kiprollade, gekruid en gesneden in eigen keuken. De kiprollade is heerlijk mals, de jus is smaakvol. Met een groentemix van worteltjes en doperwten (door onze keuken ook wel “tiroliënne” genoemd). En heerlijk smeuïge aardappelpuree, “ouderwets” zelfgestampt door onze koks.

Artikelnummer 86049

Kipschnitzel met worteltjes en gebakken aardappeltjes

Deze malse kipschnitzel is gepanneerd en daarna lekker gebakken. Bij de kipschnitzel fijne, lichtzoete worteltjes met peterselie. Met tot slot gebakken aardappelblokjes. Het is een aanrader, deze heerlijke maaltijd!

Artikelnummer 86019

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Deze mihoen goreng is verfijnd van smaak, lekker mild Oosters gekruid en goed gevuld met onder andere paprika, prei en taugé. De malse stukjes kip en de zoetzure saus van tomaten maken dit heerlijke Oosterse gerecht af!

Artikelnummer 86027

Mihoen goreng met kip in zoetzure saus

Nasi goreng met kipsaté in pindasaus

De nasi goreng is mild Indonesisch gekruid en goed gevuld met Oosterse groenten en stukjes ei. De saté is bereid van kippendijvlees en is heerlijk mals. De kipsaté zonder stokjes is met een heerlijke pindasaus overgoten. Een verrukkelijke Indonesische maaltijd.

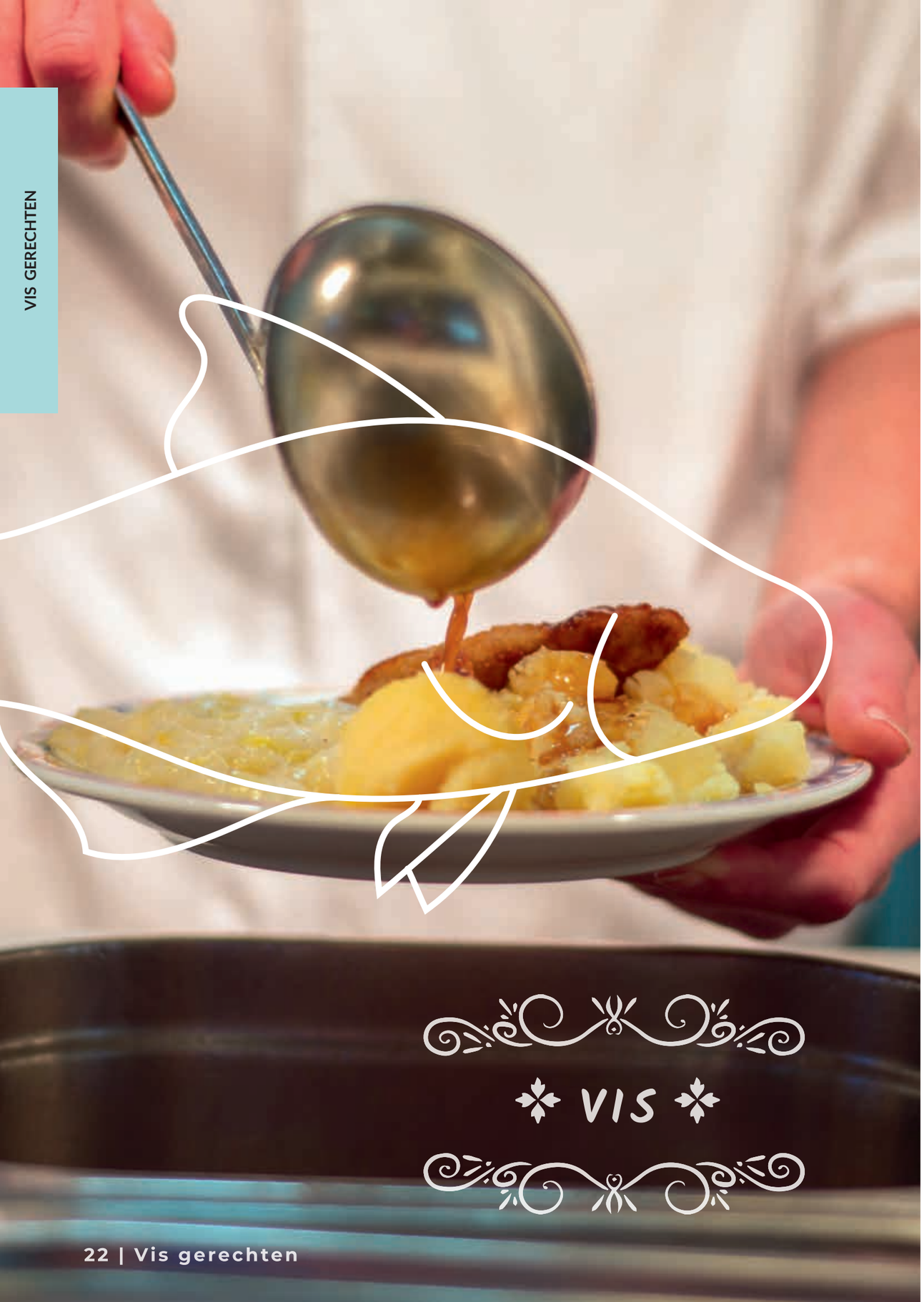
Artikelnummer 86010

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Heerlijk dunne bami, lekker Surinaams gekruid en mooi gevuld met stukjes malse kip. Met Surinaams gekruide kousenband. En daarbij heerlijke, krokant gebakken kip-drumsticks! Een zeer aantrekkelijke Surinaamse maaltijd.

Artikelnummer 86031

Surinaamse bami met kip



Vis gerechten

Kabeljauw in botersaus met worteltjes en aardappelpuree

Prachtige kabeljauwfilet, gestoofd in een mooie botersaus. De gekookte worteltjes zijn licht gekruid met onder andere peterselie. Daarbij een lekkere smeuïge zelfgestampte aardappelpuree. Een heerlijke Hollandse vismaaltijd.

Artikelnummer 86051

NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Onze kibbeling is van kabeljauw bereid en wordt in eigen keuken gekruid en gebakken. Een toefje kruidenboter smelt over de kibbeling heen in de oven. Met lekkere ronde Parijse worteltjes en krokant gebakken aardappeltjes.

Artikelnummer 86082

Kibbeling met Parijse worteltjes en gebakken aardappelen

Romig vispotje met tiroliënne en aardappelpuree

Een heerlijk romig vispotje, rijk gevuld met onder andere Noorse garnalen, witvis, mosselen en zalmsnippers. Aangemaakt met room en witte wijn en lekker gevuld met fleurige wortel, rode paprika, prei en champignons. Met daarbij een lekkere groentenmix van doperwten en worteltjes en smeuïge aardappelpuree. Een heerlijke vismaaltijd!

Artikelnummer 86017

Twee heerlijke stukjes schelvislfilet, gestoofd in een zachte botersaus. Met daarbij lekkere frisse gekookte broccoli. De smeuïge aardappelpuree is in onze keuken gestampt van echte aardappelen. Een heerlijke Hollandse vismaaltijd!

Artikelnummer 86038

Schelvis in botersaus met broccoli en aardappelpuree

Vis gerechten

Een mooie scholfilet, gestoofd in een heerlijke zachte roomsaus. En een kleurige groentemix van doperwten en worteltjes, die onze keuken 'tiroliënne' noemt. Met daarbij mooie kleine gekookte krieltjes. Een verrukkelijke Hollandse vismaaltijd!

Artikelnummer 86016

Scholfilet in roomsaus met wortel/doperwtenmix en gekookte krieltjes

Spaghetti zalm/spinazie met zomergroente

Een heerlijke spaghetti, goed gevuld met spinazie en stukjes zalm. Lekker aangemaakt met een smaakvol roomsausje. Verder bij de spaghetti heerlijke kleurige gekookte zomergroenten. Een eigentijdse Italiaanse pasta, vol van smaak.

Artikelnummer 86036

Een heerlijke vismaaltijd, met een smaakvolle zalmfilet in een romige dillesaus. De spinazie is licht aangemaakt en vrij grof gesneden. De gekookte aardappelen zijn kruimig. Een aantrekkelijke Hollandse vismaaltijd.

Artikelnummer 86037

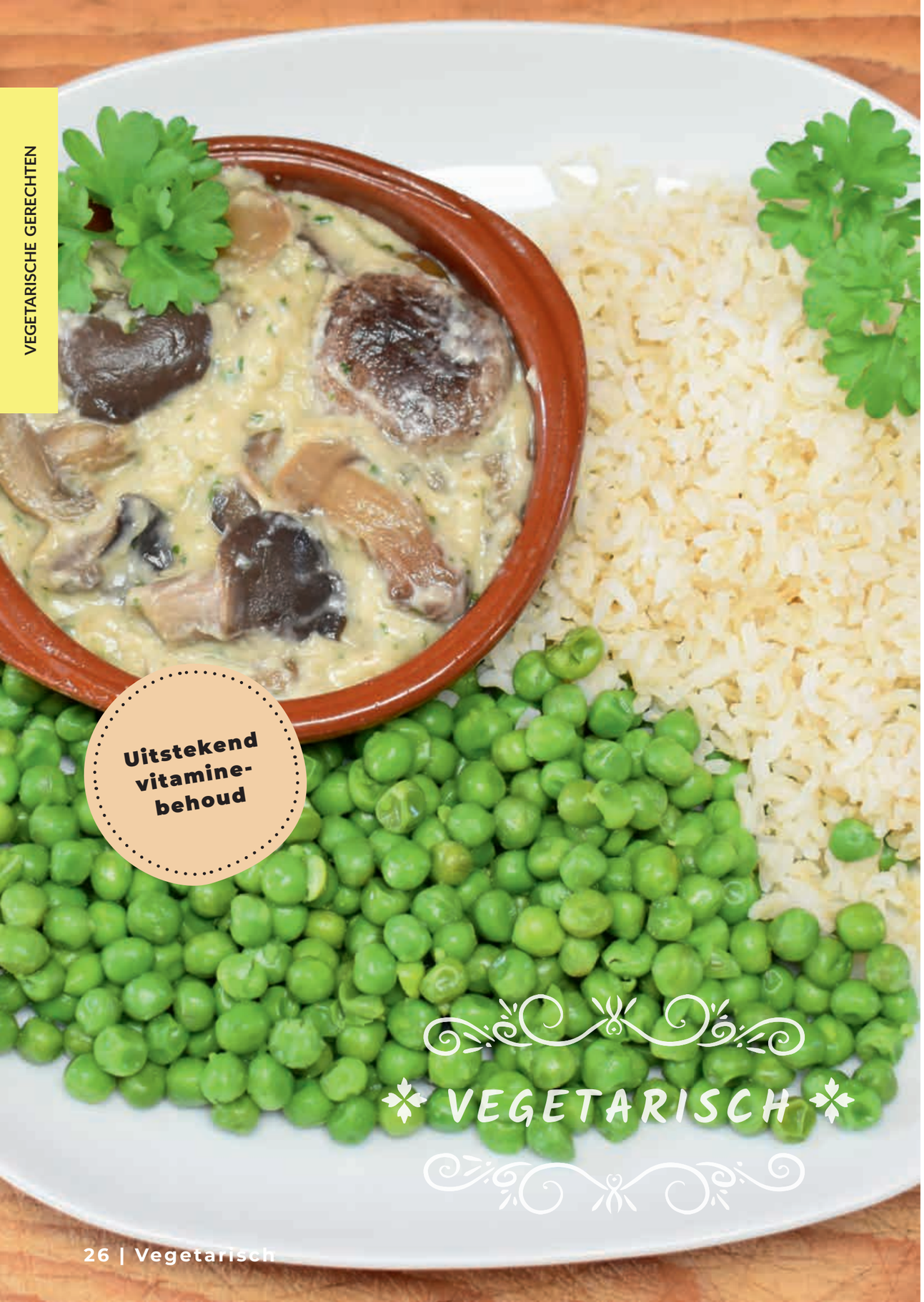
NA Dit gerecht is ook natrium-arm verkrijgbaar

Zalmfilet in dillesaus met spinazie en gekookte aardappelen

Gebakken zalmfilet met broccoli en gebakken aardappelwedges

Een smaakvolle, licht gebakken zalmfilet met daarop een toefje kruidenboter dat smelt in de oven. Als groenten mooie frisgroene broccoli. En daarbij gebakken aardappelschijfjes oftewel 'aardappelwedges'.

Artikelnummer 86024



Vegetarisch

Appelpannenkoeken vier stuks gevuld met appel

Vier heerlijke pannenkoeken, allemaal lekker gevuld met een mooie appel-compote. De pannenkoeken zijn vol van smaak en aangenaam zoet door de vulling van appel en rozijn.
Een lekkere zoete maaltijd, ook leuk ter afwisseling met de andere maaltijden.

Artikelnummer 86025

Onze bospaddenstoelenragout is heerlijk romig en vol van smaak. De ragoût is goed gevuld met de mooie gemengde paddenstoelen. Naast de ragoût frisgroene doperwten en heerlijke zilvervliesrijst, die hier buitengewoon goed bij passen. Een verrassend lekkere vegetarische maaltijd.

Artikelnummer 87008

Bospaddestoelenragout met doperwten en zilvervliesrijst

Indiase curry masala met witte rijst

Onze Indiase curry masala is een milde vegetarische curry, goed gevuld met onder andere aubergine, bataat, bloemkool en cocos. De ‘masala’ is een kruidenmix van tropische specerijen met tomaat en ui. Met daarbij mooie witte rijst.

Artikelnummer 87010

Onze huisgemaakte groentenburger is heerlijk sappig en lekker gevuld met onder andere paprika, maïs en erwten. Bij de burger een fleurige mix van worteltjes en doperwten. De knapperige gebakken aardappeltjes maken deze smaakvolle vegetarische maaltijd helemaal af.

Artikelnummer 87012

Groentenburger met worteltjes en doperwten en gebakken aardappelen

Vegetarisch

Deze vegetarische nasi goreng is gevuld met Oosterse groenten en met stukjes ei. De vegetarische saté is zonder stokjes en wordt met een heerlijke pindasaus overgoten. Een prachtige, vegetarische Indonesische maaltijd.

Artikelnummer 87002

Nasi goreng met vega saté in pindasaus

Oma's vegetarische balletjes met bloemkool en gekookte aardappelen

Oma's vegetarische balletjes zijn huisgemaakt in onze keuken. Ze zijn ouderwets lekker Hollands gekruid en ook het gesneden uitje zit er in. Rijkelijk voorzien van vegetarische jus. Met daarbij gekookte bloemkool met een bechamelsausje met nootnuskaat. De kruimige gekookte aardappelen maken deze Hollandse vegetarische maaltijd compleet.

Artikelnummer 87011

Een mooie vegetarische maaltijd met een smaakvolle dubbelgevouwen omelet in een heerlijke botersaus; verfijnd en verrassend lekker. Daarbij heerlijke spinazie à la crème, die een beetje grof gesneden is. Met tot slot lekkere Hollandse gekookte aardappelen.

Artikelnummer 87006

Omelet botersaus met spinazie en gekookte aardappelen

Pasta alla Melanzane

Onze Pasta alla Melanzane is een heerlijk gerecht voor iedereen die van origineel Italiaans eten houdt. Melanzane betekent aubergine. En dat is het belangrijkste ingrediënt in deze vegetarische pasta. Met mooie mozzarella en een heerlijke tomatensaus. Zo lekker kan een vegetarische Italiaanse pasta zijn!

Artikelnummer 87009

Vegetarisch

Penne all' arrabbiata met broccoli

Een klassieker in de Italiaanse keuken! Onze penne all' arrabbiata is een heerlijk pastagerecht op basis van een vegetarische tomatensaus. De saus is flink pittig, 'arrabbiata' betekent namelijk 'boos' in het Italiaans. Deze maaltijd dankt haar naam dan ook aan het pepertje! De groente bij de pasta is broccoli.

Artikelnummer 87007

DUURZAME VERPAKKING

Al onze maaltijden zijn verpakt in een duurzame menuschaal. Deze menuschaal bestaat grotendeels uit karton, met slechts een dunne plastic coating om het eten te beschermen. De menuschaal bevat hierdoor tot 95% minder plastic dan traditionele plastic verpakkingen.

UITSTEKEND BEHOUD VAN VITAMINES EN VOEDINGSSTOFFEN

Onze maaltijden kennen een uitstekend behoud van vitamines en voedingsstoffen. Direct na de bereiding worden de maaltijden in de keuken razendsnel teruggevroren in de shock-freezer. Daarmee worden vitamines, voedingsstoffen en structuur in de maaltijden 'vastgezet' en zo blijven vitamines en voedingsstoffen optimaal behouden.

Indische rijsttafel

Een heerlijk Indisch bordje. Met een mooie gele rijst. En met babi pangang in een smaakvolle tomatensaus. Daarbij twee Indische gehakballetjes in pindasaus. En een lekker Oosters gekruide kippenpoot. Met tot slot Indische sambalboontjes. Een compleet Indisch bordje!

Artikelnummer 86020

Een huisgemaakte stoofpot, rijk gevuld met langzaam gegaard lamsvlees en op smaak gebracht met thijm en rozemariijn. Daarbij een fleurige mix van lentegroenten en de feestelijke aardappel-pastinaakpuree.

Artikelnummer 86071

Lamsstoofschotel met lentegroenten en aardappel - pastinaakpuree

Surinaamse nasi met Javaanse kip

Een smaakvolle Surinaams gekruide nasi goreng, goed gevuld met groenten, ei en met stukjes gebakken varkensvlees. Met krokant gebakken Javaans gekruide kip-drumsticks. Een kruidige Oosterse maaltijd.

Artikelnummer 86045

De voedingswaarden van de maaltijden worden in deze tabel weergegeven per 100 gram onbereid product.	art. nummer	Gewicht in gram	KJ	KCal	Vet in gram	Waarvan verzadigd vet	koolydraten in gram	suikers in gram	eiwit in gram	zout
Gerechten met rundvlees										
Biefstukreepjes in champignonroomsaus met broccoli en gebakken aardappelen	86070	500	344,36	82,34	3,8	1,77	7,06	0,97	4,83	0,27
Chili con carne met witte rijst en maïs	86042	500	602,47	142,3	2,14	0,92	21,4	1,94	9,33	0,38
Goulash met doperwten en witte rijst	86054	500	485,16	114,66	1,87	0,68	17,6	1,03	6,81	0,54
Hachée met rode kool en gekookte aardappelen	86048	500	323,26	76,21	0,85	0,26	11,45	3,86	5,68	0,46
Hutspot met klapstuk	86002	500	307,29	73,04	2,74	1,26	7,87	1,69	4,33	0,36
Jachtschotel met rode kool en aardappelpuree	86021	500	355	84,53	3,13	1,31	9,15	3,42	4,87	0,53
Kalfsgehaktbal met prei à la creme en aardappelpuree	86080	500	425,93	102,06	6,04	1,17	7,75	1,17	4,14	0.34
Lasagne met Italiaanse groenten	86018	500	523,82	124,73	5,69	2,09	12,72	2,43	5,33	0,57
Macaroni Bolognese met Italiaanse groenten	86040	500	384,91	90,66	0,85	0,29	16,53	1,79	4,13	0,15
Runderlapje met stoofpeertjes en gekookte aardappelen	86005	500	395,95	93,38	1,04	0,33	14,66	4,44	6,06	0,39
Runderrollade met witlof à la crème en gekookte aardappelen	86057	500	337,15	79,99	3	1,48	8,03	0,75	5,32	0,44
Rundervink met bloemkool bechamel en gebakken aardappelen	86081	500	365,8	87,14	3,73	1,19	8,19	1,21	5,18	0,51
Rundvlees rendang met pittige sambalboontjes en witte rijst	86012	500	496,98	117,93	3,27	2,31	16,91	1,65	5,15	0,63
Sucadelapje met sperziebonen en gekookte aardappelen	86003	500	309,12	73,32	1,97	0,88	7,88	0,59	6,12	0,43
Vlaamse stoofschotel met spruiten en gekookte aardappelen	86058	500	350,28	83,02	1,81	0,7	9,85	1,27	6,77	0,36

De voedingswaarden van de maaltijden worden in deze tabel weergegeven per 100 gram onbereid product.	art. nummer	Gewicht in gram	KJ	KCal	Vet in gram	Waarvan verzadigd vet	koolydraten in gram	suikers in gram	eiwit in gram	zout
Gerechten met varkensvlees										
Babi ketjap met gado gado en witte rijst	86053	500	609,25	144,4	3,62	0,88	19,72	5,7	7,32	0,6
Belgische witlofschotel met ham en kaassaus en aardappelpuree	86065	500	423,53	92,91	4,31	2,22	12,03	1,85	3,51	0,68
Boerenkarbonade met boerengroenten en gekookte krieltjes	86026	500	430,48	102,7	4,85	1,69	6,49	0,76	8,28	0,51
Boomstammetje met witte bonen in tomatensaus en gekookte aardappelen	86059	500	574,72	135,96	3,01	1,03	18,47	3,61	8,16	0,96
Erwtensoep met hele rookworst	86023	500	486,12	116,03	6,06	2,11	8,65	1,35	6,94	0,7
Macaroni ham/kaas met broccoli	86041	500	640,64	152,62	5	2,22	20,54	2,03	6,26	0,53
Spareribs met wortel/dopertenmix en gebakken aardappeltjes	86022	500	765,48	183,55	11,86	4,61	9,48	1,76	9,77	0,53
Speklapje met bietjes en aardappelpuree	86004	500	600,51	143,08	8,55	2,85	9,69	3,95	7,03	0,41
varkensfricandeau met grandmère garnituur en aardappelpuree	86006	500	379,92	90,07	2,91	0,77	9,16	1,16	6,84	0,5
Varkenslapje met capucijners met spek en gekookte aardappelen	86064	500	380,69	90,25	2,91	0,89	9,23	1,17	6,81	0,58
Varkensschnitzel met sperziebonen en gekookte aardappelen	86075	500	405,04	96,62	4,2	0,73	10,1	0,41	4,87	0,52
Verse worst met bloemkool bechamelsaus en aardappelpuree	86030	500	371,43	88,38	3,46	1,33	9,28	1,78	5,02	0,53

De voedingswaarden van de maaltijden worden in deze tabel weergegeven per 100 gram onbereid product.	art. nummer	Gewicht in gram	KJ	KCal	Vet in gram	Waarvan verzadigd vet	koolydraten in gram	suikers in gram	eiwit in gram	zout
Gerechten met rund- en varkensvlees										
Bal gehakt met tuinboontjes en aardappelpuree	86007	500	371,26	88,19	3,29	1,47	8,89	1,05	5,84	0,58
Oma's gehaktbal met andijvie à la crème en gekookte aardappelen	86029	500	418,97	99,18	2,99	1,61	11,57	0,98	6,63	2,04
Slavink met snijbonen en aardappelpuree	86050	500	439,86	104,78	6,01	1,81	8,04	0,94	4,55	0,66
Stamppot boerenkool met gehaktbal	86078	500	249,12	59,06	1,26	0,54	8,28	1,3	3,6	0,45
Stamppot zuurkool met rook-worst	86028	500	514,54	123,07	7,71	2,82	9,5	0,7	4,31	2,31
Gerechten met kip										
Ajam Pedis met sajoer lodeh en gele rijst	86052	500	631,77	151,1	7,36	2,37	13,45	2,51	6,59	0,76
Bami goreng met ajam pangang	86009	500	925,89	219,34	4,1	0,58	31,77	6,23	11,09	1,36
Bruine bonen kipschotel met witte rijst	86043	500	620,95	146,81	2,4	0,5	22,7	1,27	7,69	0,52
Kip cordon bleu met bloemkool in kerriesaus en gekookte krieltjes	86008	500	266,6	63,16	2,83	1,51	13,17	1,59	5,73	0,46
Kipfilet met spinazie en gekookte aardappelen	86047	500	370,17	87,58	1,71	0,26	9,76	0,57	7,34	0,39
Kip-kerrie met doperwten en witte rijst	86056	500	521,61	123,45	2,57	0,84	16,54	0,87	8,53	0,51
Kippenragout met Parijse worteltjes en witte rijst	86072	500	414,12	98,7	4,51	1,76	9,93	1,31	3,47	1,55
Kiprollade met wortel-doperwten-mix en aardappelpuree	86049	500	392,49	93,32	2,64	1	9,53	1,83	5,68	0,99

De voedingswaarden van de maaltijden worden in deze tabel weergegeven per 100 gram onbereid product.	art. nummer	Gewicht in gram	KJ	KCal	Vet in gram	Waarvan verzadigd vet	koolydraten in gram	suikers in gram	eiwit in gram	zout
Kipschnitzel met worteltjes en gebakken aardappeltjes	86019	450	389,36	92,73	3,97	1,33	10,26	1,13	3,99	0,44
Mihoen goreng met kip in zoetzure saus	86027	500	511,4	121,43	3,38	0,38	15,76	3,08	6,84	0,7
Nasi goreng met kipsaté in pindasaus	86010	500	760,79	181,18	7,14	0,82	20,29	3,89	8,83	0,61
Surinaamse bami met kip	86031	500	615,34	146,42	5,15	1,01	15,85	2,54	9,2	0,84
Gerechten met vis										
Kabeljauw in botersaus met worteltjes en aardappelpuree	86051	500	386,94	92,25	3,4	1,8	9,9	1,76	5,3	0,47
Kibbeling met Parijse worteltjes en gebakken aardappelen	86082	450	497,2	119	7	2,43	9,18	1,49	4,82	0,29
Romig vispotje met tyroliënne en aardappelpuree	86017	500	474,63	113,6	5,55	2,55	10,7	0,88	5,13	0,43
Schelvis in botersaus met broccoli en aardappelpuree	86038	500	430,57	102,72	3,98	2,02	9,44	1,43	7,21	0,43
Scholfilet in roomsaus met wortel/doperwten-mix en gekookte krieltjes	86016	500	342,18	81,28	2,79	1,08	9,03	1,03	5,29	0,26
Spaghetti zalm/spinazie met zomergroente	86036	500	409,58	96,85	1,4	0,03	14,65	0,99	6,35	0,65
Zalmfilet in dillesaus met spinazie en gekookte aardappelen	86037	500	402,59	95,4	2,85	0,3	10,68	0,76	6,76	0,31
Gebakken zalmfilet met broccoli en gebakken aardappelwedges	86024	350	576,13	138,1	8,63	2,98	8,45	0,59	6,36	0,43

De voedingswaarden van de maaltijden worden in deze tabel weergegeven per 100 gram onbereid product.	art. nummer	Gewicht in gram	KJ	KCal	Vet in gram	Waarvan verzadigd vet	koolydraten in gram	suikers in gram	eiwit in gram	zout
Vegetarische gerechten										
Appelpannenkoeken vier stuks gevuld met appel	86025	375	633	150	2,7	0,88	24,6	4,9	5,6	0,54
Bospaddenstoelen-ragoût met doperwten en zilvervliesrijst	87008	500	458,92	109,2	3,96	1,79	14,38	1,1	2,72	0,4
Indiase curry masala met witte rijst	87010	500	372,29	88,32	2,24	1,55	15,16	1,03	1,88	0,2
Groentenburger met worteltjes en doperwten en gebakken aardappelen	87012	500	252,55	59,82	0,87	0,39	9,19	1,54	3,37	0,62
Nasi goreng met vega saté in pindasaus	87002	500	662,46	158,07	6,7	0,87	18,01	3,98	5,68	0,68
Oma's vegetarische balletjes met bloemkool en gekookte aardappelen	87011	500	344,12	81,9	3,11	0,76	9,18	2	3,84	0,47
Omelet botersaus met spinazie en gekookte aardappelen	87006	500	457,61	109,19	5,48	2,08	9,69	0,79	4,48	0,46
Pasta alla Melanzane	87009	500	484,74	115,22	2,84	1,58	16,77	1,67	5,33	0,27
Penne all' arrabbiata met broccoli	87007	500	427,75	101,32	1,2	0,17	18,82	3,81	4,5	0,69
Gerechten met diverse soorten vlees										
Indische rijsttafel	86020	500	509,67	121,42	4,86	1,87	13,15	4,46	6,2	0,79
Lamsstoofschotel met lentegroente en aardappel pastinaakpuree	86071	500	381,11	90,78	3,31	1,47	9,62	2,62	5,27	0,45
Surinaamse nasi met Javaanse kip	86045	500	554,72	131,92	4,08	0,91	14,88	1,11	7,72	0,66

NATRIUMARME MAALTIJDEN

- NA Hachée met rode kool en gekookte aardappelen
- NA Hutspot met klapstuk
- NA Jachtschotel met rode kool en aardappelpuree
- NA Macaroni Bolognese met Italiaanse groenten
- NA Runderlapje met stoofpeertjes en gekookte aardappelen
- NA Runderrollade met witlof à la crème en gekookte aardappelen
- NA Sucadelapje met sperziebonen en gekookte aardappelen
- NA Erwtensoep met hele rookworst
- NA Speklapje met bietjes en aardappelpuree
- NA Verse worst met bloemkool bechamelsaus en aardappelpuree
- NA Oma's gehaktbal met andijvie à la crème en gekookte aardappelen
- NA Slavink met snijbonen en aardappelpuree
- NA Stamppot boerenkool met gehaktbal
- NA Stamppot zuurkool met rookworst
- NA Kipschnitzel met worteltjes en gebakken aardappeltjes
- NA Nasi goreng met kipsaté in pindasaus
- NA Kabeljauw in botersaus met worteltjes en aardappelpuree

ECHTE SMAAK, ECHTE AANDACHT

Al onze gerechten komen uit de keuken van Uw Huistraiteur. Een ambachtelijke keuken met meer dan 45 jaar ervaring. Alle maaltijden zijn naar eigen receptuur bereid en de koks doen zo veel mogelijk zelf in eigen keuken om kwaliteit te garanderen. In onze maaltijdservice kiezen we voor 'echte smaak en echte aandacht'. We hopen dat u zal genieten van al onze maaltijden!

Uw Huistraiteur

Rijksstraatweg 42, 3631 AD, Nieuwersluis
0294-230313 | info@uwhuistraiteur.nl
www.uwhuistraiteur.nl