

Verrukkelijk Voorjaar

EEN
PAASTASTISCH
VOORJAAR

DUURZAAM FUNDAMENT

De laatste updates over het nieuwbouwpand van Zorgboodschap

WARUNG FOOD SERVICES

Eigenaar & Operations Manager Ronald Westhoff over maaltijden die herkenning oproepen.

PAASTASTISCHE RECEPTEN

Verrukkelijke voor-, hoofd- en nagerechten

ZORG & FOOD

Bezoek ons op 14, 15 en 16 april in Jaarbeus Utrecht

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

PAASPROEVERIJ

Proef ons feestdagenmenu op 10 en 12 februari

Zorg&food

14, 15 EN 16 APRIL 2026
JAARBEURS UTRECHT

Bezoek onze stand! Wat kun je verwachten:

- ✓ Kom **Zorgmaaltijd** proeven
- ✓ Kennismaken met de **IDDSI** oplossingen van **apetito WinVitalis** en de **halal** maaltijden van **Warung**
- ✓ Draai aan het rad en win mooie prijzen
- ✓ Kom in gesprek met onze accountmanagers, diëtisten en culinair adviseurs over thema's als eiwitinname, voedselverspilling, gastvrijheid en maatwerk in de zorg

Meld je hier
gratis aan!



 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group

Bestellen

VOOR EEN ZORGELOOS VOORJAAR

LEVERDAGEN TIJDENS FEESTDAGEN

Met Pasen, Koningsdag, Bevrijdingsdag, Hemelvaart en Pinksteren zijn we gesloten.

Leverdag	Boodschappen bestellen voor	Maaltijden bestellen voor
dinsdag 7 april woensdag 8 april	vrijdag 3 april dinsdag 7 april	donderdag 2 april vrijdag 3 april
dinsdag 28 april woensdag 29 april	vrijdag 24 april dinsdag 28 april	donderdag 23 april vrijdag 24 april
vrijdag 15 mei zaterdag 16 mei maandag 18 mei	woensdag 13 mei vrijdag 15 mei vrijdag 15 mei	dinsdag 12 mei woensdag 13 mei woensdag 13 mei
dinsdag 26 mei woensdag 27 mei	vrijdag 22 mei dinsdag 26 mei	donderdag 21 mei vrijdag 22 mei

PLAN VOORUIT

Rondom de feestdagen is het wat drukker dan normaal. Niet alleen in onze magazijnen, maar ook op de weg. Wil je zeker weten dat jij je producten en maaltijden op tijd in huis hebt? Laat ze dan een paar dagen eerder bezorgen.

DENK DUURZAAM

We denken graag met je mee om jouw processen te verduurzamen. Door bijvoorbeeld je bestellingen te bundelen hoeven onze vrachtwagens minder vaak te rijden. Dat scheelt voor ons, voor jou en voor onze planeet.

Voorjaarsfeitjes



In het voorjaar smaken groenten écht anders! Groenten zoals spinazie, radijs en sla hebben in het voorjaar een mildere en zoetere smaak, omdat ze groeien in een koelere periode en meer vocht vasthouden.



Nederlanders eten in het voorjaar meer eieren leggen dan in welke andere periode dan ook. Niet alleen door Pasen: door langere dagen gaan kippen natuurlijk meer leggen. Daardoor ligt er in het voorjaar ongeveer 30% meer verse aanvoer in de schappen.



Paasbroden kennen een eeuwenoude symboliek. Paasbrood (ook wel stoll) was van oorsprong een luxeproduct vol dure ingrediënten zoals rozijnen, suiker en boter. Een echt verwenmoment na de sobere wintermaanden.

071 - 711 43 20
INFO@ZORGBOODSCHAP.NL

Inhoud

DUURZAAM FUNDAMENT

De laatste updates over ons nieuwbouwpand in Lisse



MULTICULTURELE MAALTJIDEN

Eigenaar & Operations Manager
Ronald Westhoff over Warung Food Services



TERUGBLIK EERSTE PAAL

Wij vierden dit bijzondere moment op 4 september 2025



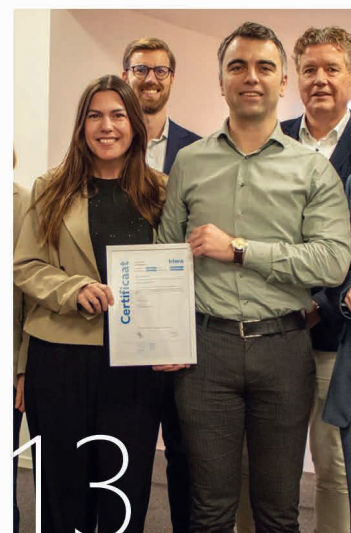
VROLIJK PASEN VOOR IEDEREEN

Een feestelijke maaltijd voor mensen met kauw- en slikproblemen



ISO 14001 BEHAALD

Een belangrijke stap vooruit in duurzaamheid en structuur



VOORJAAR OP TAFEL

Feestelijke voor-, hoofd- en nagerechten



ALLES VOOR DE PAASBRUNCH

Paastastische inspiratie en recepten voor op tafel



FEESTDAGEN PROEVERIJEN

Een terugblik én vooruitblik naar een feestelijke proeverij



KOKEN VOOR EEN GROTE GROEP?

Zo lukt het altijd!

Het voorjaar is aangebroken: tijd om samen aan tafel te gaan en te genieten van warme, diverse smaken en gezelligheid. Met deze handige tips wordt jouw (Paas)-maaltijd niet alleen lekker, maar ook fijn en toegankelijk voor iedereen.

DENK IN EETMOMENTEN, NIET ALLEEN IN MAALTJIDEN

Veel bewoners eten liever vaker kleine beetjes dan één grote maaltijd. Maak een “3-momenten-maaltijd”: klein voorgerechtje + klein hoofdgerecht + klein toetje. Zo voelt het speciaal, maar blijft het licht en behapbaar.

ETEN = AANDACHT: PLAN MINI-MOMENTJES VAN CONTACT

Eten wordt fijner met aandacht. Geef daarom een korte uitleg bij het gerecht (“Vandaag hebben we een frisse lentesoep gemaakt”). Check even per bewoner: “Hoe smaakt het? Wilt u nog wat erbij?” Die kleine interacties verhogen eetplezier enorm.

RICHT JE OP SFEER RONDOM HET ETEN

Omdat het menu vaststaat, kun je des te meer aandacht besteden aan sfeer: denk aan rustige muziek op de achtergrond, kaarsje aan, servetten klaarzetten, even samen starten. Een “smakelijk momentje”: iedereen kijkt elkaar even aan voor het begin. Dit vergroot eetplezier enorm.

VOORZIE IN KLEINE STRUCTURELE ONDERSTEUNING

Snijd vlees vooraf indien gewenst. Dit voorkomt stress of frustratie. Let ook op de temperatuur: soep en de warme maaltijd niet te heet, toetjes niet te koud. Check ook de consistentie (zacht, stevig, gepureerd) per bewoner. Dit maakt elk gerecht toegankelijk voor iedere bewoner.

Maak kennis met ons **TEAM**

De kerstdagen liggen nog maar net achter ons, maar bij Zorgboodschap kijken we alweer vooruit. Het voorjaar staat voor de deur. In dit magazine delen we graag waar we bij Zorgboodschap mee bezig zijn en wat je dit voorjaar van ons kunt verwachten.



Van 14 tot en met 16 april 2026 staan we weer op de vakbeurs **Zorg & food** in de Jaarbeurs Utrecht. Dé plek waar zorg, eten en drinken samenkomen. Duurzaamheid, gastvrijheid en de eiwittransitie staan als thema's hierbij centraal. Natuurlijk kun je bij ons ook de **Zorgmaaltijd** proeven. Kom kennis maken met ons hele team, waaronder onze diëtisten, culinair adviseurs en onze duurzaamheidsmanager. We gaan graag met je in gesprek, delen kennis en laten zien wat er mogelijk is. **Aanmelden** is eenvoudig en **gratis** via de QR-code aan het begin van dit magazine.

Ook achter de schermen zetten we belangrijke stappen. Het **hoogste punt van onze nieuwbouw in Lisse** is bereikt. Een mijlpaal waar we trots op zijn. Met deze nieuwe locatie bereiden we ons verder voor op een toekomstbestendige en duurzame organisatie. Onze recentelijk behaalde **ISO 14001-certificering** borgt dat duurzaamheid niet alleen een ambitie is, maar aantoonbaar verankerd zit in onze processen.

Daarnaast inspireren we je in dit magazine volop voor de feestelijke momenten dit voorjaar. Van **Koningsdag** tot **Pasen**: je vindt in dit magazine smakelijke recepten, een feestelijk assortiment, nagerechten en producten om samen bijzondere momenten te creëren.

We wensen je veel leesplezier en hopen je dit voorjaar te ontmoeten op de Zorg & food beurs!

Duurzaam fundament voor morgen

Nieuwbouw van ZORGBOODSCHAP in Lisse

Onderdeel van Boon Food Group



Ons nieuwe distributie- en productiecentrum in Lisse draait volledig op een slimme, groene energievoorziening. Dit betekent minder CO₂, lagere kosten maar vooral: **zekerheid voor onze klanten.**

Hierbij de belangrijkste duurzame feitjes van ons nieuwe pand op een rij:

Mega-zonnedak met 4.238 zonnepanelen

Met al deze zonnepanelen wekken we onze eigen stroom op. Dat gebruiken we direct voor onze koeling, vriescellen, maaltijdproductie en logistiek. Hiermee kunnen we wel 2,5 mWp (Megawatt piek) opwekken.

100% groene energie

Door zelf energie op te wekken, zijn we minder afhankelijk van stijgende energieprijzen én verlagen we onze CO₂-uitstoot.

Slim batterijopslagsysteem

Hiermee slaan we tot 2.000 kwh (kilowattuur) zonnestroom op voor later. Zo blijven onze processen stabiel, ook als de zon even niet schijnt of het net vol zit.

Om een beeld te geven: hiermee kun je 200 huishoudens een dag van stroom voorzien! In ons bedrijf is zo'n grote batterij vooral belangrijk om piekverbruik op te vangen, processen stabiel te houden en minder afhankelijk te zijn van het elektriciteitsnet.

Eigen microgrid

Een slim intern energiesysteem dat zonne-energie, batterijen en noodstroom naadloos laat samenwerken. Het werkt als een mini-energienet binnen ons gebouw. Hierdoor kunnen we altijd blijven draaien, ook als er iets gebeurt op het openbare stroomnet. Een microgrid zorgt ervoor dat onze energie altijd beschikbaar, stabiel en betrouwbaar is.

Volledig gasloos gebouw

Verwarmen, koelen, laden en produceren doen we helemaal elektrisch, met onze eigen groene stroom als basis.

Betrouwbaar én toekomstbestendig

Minder afhankelijk van het openbare net, stabiele energiekosten en een bedrijfsvoering die altijd door kan. Dat maakt ons nieuwe pand één van de meest bedrijfszekere en toekomstbestendige locaties in de zorgleveringsketen.

Met deze stappen behoren Zorgboodschap en Zorgmaaltijd tot één van de weinige bedrijven in Nederland die hun eigen duurzame energievoorziening

volledig in de praktijk brengen. Zo maken we onze keten groener, slimmer en sterker, vandaag al.

Interessant weetje:

Stel je voor dat al onze 4.238 zonnepanelen op een zomerdag vol in de zon liggen, dan levert dit even veel stroom op als:

- 2500 elektrische waterkokers die tegelijk aanstaan
- 100 tot 120 elektrische auto's die tegelijk snelladen
- een compleet woonwijkje dat volledig op zonnestroom draait

Terugblik op de **EERSTE PAAL NIEUWBOUW**

Op 4 september 2025 vierden Zorgboodschap en Zorgmaaltijd een bijzonder moment: samen met Arij Boon (Boon Food Group B.V.) en Marijn van den Heuvel (Prologis) sloegen we de eerste paal voor onze nieuwe locatie in Lisse.

Een feestelijke start van een nieuw hoofdstuk, dat volop ruimte biedt voor groei, samenwerking en innovatie. Onder toeziend oog van de Gemeente Lisse, klanten, leveranciers, collega's en relaties markeerden we hiermee het begin van de bouw van een duurzaam en toekomstbestendig pand.

Op deze nieuwe plek komen straks distributie, productie en kantoorfuncties samen. Alles onder één dak. Daarmee creëren we een centrale plek die het kloppend hart vormt van onze organisatie én de mogelijkheden vergroot om Zorgmaaltijd verder op te schalen als onderscheidende maaltijdoplossing binnen de zorg.

We kijken met trots terug op deze mooie dag en bedanken alle aanwezigen die dit moment met ons hebben gedeeld. Vanuit Lisse bouwen we samen verder aan een gezonde en duurzame toekomst voor de zorg.



v.l.n.r.: Marijn van den Heuvel,
Arij Boon, Vincent Bos, Ferry Schoep

Met zorg voor morgen

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group



We werken volgens de ISO 14001 norm om onze impact op het milieu te beperken en continu te verbeteren. Zo zorgen we samen voor een positieve impact op mens en milieu!

Onze 4 milieuthema's



1. Klimaat & energie

Minder CO₂-uitstoot, energiezuinig werken, slim transport en duurzame huisvesting



3. Duurzame inkoop & aanbod

Bewuste keuzes bij leveranciers, aanbod van producten van minder milieubelastende teelt



2. Afvalreductie & circulariteit

Minder restafval, goede afvalscheiding, recycling en het tegengaan van voedselverspilling



4. Eiwittransitie

Meer plantaardig aanbod, minder dierlijk, heldere rapportages, duurzame menucyclus

- ✓ Continu meten en verbeteren
- ✓ Jaarlijkse beoordeling
- ✓ Training voor medewerkers
- ✓ Rapportage van resultaten



Bjorn Koster
MANAGER SUPPLY CHAIN

Melissa Minguely Garcia
DUURZAAMHEIDSMANAGER

Duurzaamheid met structuur: ISO 14001 BEHAALD

ISO 14001 behaald: een belangrijke stap vooruit

ISO 14001 is een internationale norm voor milieumanagement. De norm helpt organisaties om hun impact op het milieu inzichtelijk te maken en deze systematisch te verbeteren. Zorgboodschap heeft onlangs met succes de ISO 14001-audit van KIWA doorlopen en het certificaat behaald. Een mooie bevestiging dat duurzaamheid bij Zorgboodschap structureel is verankerd: van strategie tot dagelijkse operatie.

Waarom is ISO 14001 belangrijk voor Zorgboodschap?

Melissa vertelt dat ISO 14001 helpt om duurzaamheid concreet en meetbaar te maken. Het biedt structuur aan thema's die voor Zorgboodschap belangrijk zijn, zoals energie-verbruik, afval en circulariteit, voedselverspilling en de eiwittransitie. Zo zorgt de organisatie ervoor dat duurzaamheid geen losstaand project is, maar een integraal onderdeel van de manier van werken.

Wat merken collega's hiervan in de dagelijkse praktijk?

Bjorn legt uit dat het in de operatie vooral draait om bewuste keuzes: minder verspilling, efficiënter omgaan met energie en brandstof, en veilig en verantwoord werken. Duurzaamheid zit vaak in kleine, dagelijkse keuzes. Wanneer collega's begrijpen waarom die keuzes belangrijk zijn, ontstaat er betrokkenheid. ISO 14001 ondersteunt dit, maar uiteindelijk zijn het de mensen die het verschil maken.

Hoe sluit ISO 14001 aan bij jullie duurzaamheidsambitie richting 2030?

Melissa vertelt dat ISO 14001 Zorgboodschap helpt om duurzaamheidsthema's te vertalen naar concrete doelen en acties, die ook gedeeld zullen worden in het duurzaamheidsverslag. Zo blijft de organisatie gefocust en wordt er stap voor stap toegewerkt naar de ambitie voor 2030. Daarbij staat een duidelijke missie centraal: samen met klanten, leveranciers en partners werken aan een totaalaanbod dat zowel het welzijn van cliënten bevordert, als de ecologische voetafdruk verkleint en de voedselketen eerlijker maakt. Met zorg voor morgen!



kiwa

VALENTIJNSDAG

versnaperingen

Iets lekkers om bij weg te smelten bij een speciale gelegenheid, of gewoon voor bij de koffie? Wij hebben weer al onze favoriete producten voor je klaargezet!



Chocolade beer
Schattig zoet
PK 55 GR
50031541



Valentijn hartjes taart
Smakelijke verrassing
DS 10 PERS.
10021514



Valentijn bavarois hartje
Kant en klaar dessert
DS 12 X 110 ML
50044968



Kwarktaart aardbei
Bakplezier
PK 440 GR
1668692



Vruchtenhartjes
Herkenbaar lekker
ZK 300 GR
50026799



Kersen bonbons
Romantisch zacht
PK 125 GR
50027789



Hartjes wafel naturel
Lekker als dessert
DS 60 ST
50029950



Kersen zonder pit siroop
Makkelijk en lekker
PT 340 GR
3230455



Slagroom weidemelk spuitbus
Zoete topping
BS 250 GR
1365622



Valentijn petit fours
DS 12 X 50 GR
50045270

Red velvet Valentijn cakejes
DS 15 X 50 GR
50045272

Mini Valentijn donuts
TR 15 X 30 GR
10021552

Om bij weg te SMELTEN...

Pralines
PK 125 GR
50045262

Kersen bonbons
PK 125 GR
50027789

Pralines love
PK 250 GR
50045263

Holle chocolade
beer
PK 55 GR
50031541

Hart pralines
PK 195 GR
50045261

Verrukkelijke
VALENTIJS-
DAG

PAAS brunch

De paasbrunch is een moment van samenzijn en aandacht.
Met deze zorgvuldig geselecteerde producten maak je van
de paasbrunch iets speciaals!



Brunchmix broodjes

Genot op tafel
ZK 300 GR
3243598



Botergoud 50% minder vet

Extra gezond
KP 225 GR
50022299



Sinaasappelsap mild

Lekkere dorstlesser
FL 1500 ML
3216458



Kaas jong beleggen 30+

Lekker voor op brood
PK 2 x 15 GR
10069193



Gerookte Noorse zalmfilet

Luxe beleggen
PK 100 GR
1007955



Vega filet americain

Net zo lekker
KP 125 GR
50043499



Eisalade minder kcal

Lekker handig
ZK 50 GR
10118079



Aardbeienjam cup

Klein maar fijn
DS 240 X 15 GR
1000010



Crispy cinnamon swirls

Warm en gezellig
BL 275 GR
3233373



Mini paastol
ZK 75 GR
10021202

Carpaccio met
dressing en kaas
PK 120 GR
9104968

Paas BRUNCH

Navelsinaasappel
hand voordeelnet
NT 1500 GR
10149092

Verse scharrel
eieren M/L
PK 6 ST
50050228

Duivenkater
ZK 600 GR
10021541

Paas tulband
naturel
DS 800 GR
50045275

Gerookte Noorse
zalmfilet
PK 100 GR
1007955

Pannenkoekmix
compleet
PK 400 GR
1313479

Do it yourself BRUNCH

Uitpakken met Pasen? Eitje! Met deze lekkere, simpele recepten maak je ook dit jaar een feestje op tafel tijdens de paasbrunch.



CARPACCIO

200-250 gr carpaccio
30 gr rucola
30 gr parmezaanse kaas
truffelmayonaise
pijnboompitten
zwarte peper

1. Lepel kleine toefjes truffelmayonaise over de carpaccio.
2. Eventueel lichtjes uitstrijken met de achterkant van een lepel voor een elegant effect.
3. Garneer met parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitten.
4. Bestrooi met versgemalen zwarte peper.



HAM/KAAS PLUKBROOD

1 rol croissantdeeg
(kant-en-klaar, ± 275 gr)
100 gr ham
100 gr geraspte kaas
1 ei

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (hetelucht 180 °C).
2. Open het croissantdeeg, maar rol het niet uit. Snijd de rol in dikke plakken en die plakken weer in kwarten.
3. Neem een grote schaal en meng het deeg samen met de in dunne plakjes gesneden ham, geraspte kaas en een losgeklopt ei (voor glans) met zout en versgemalen peper.
4. Doe dit allemaal in een oven-schaal en bak af in 15-20 minuten.



GEVULD BROODJE EI

4 kaiserbroodjes
4 eieren
4 plakjes ontbijtspek of ontbijtspekkeerpjes
paprika of tomaat (optioneel)
geraspte kaas
bieslook
zout en peper

1. Verwarm de oven voor op 180 °C (hetelucht 160 °C).
2. Snijd een "kapje" van de kaiserbroodjes en hol ze voorzichtig uit zodat er een kommetje ontstaat.
3. Leg de broodjes op een bakplaat bekleed met bakpapier. Verdeel het ontbijtspek over de broodjes. Breek een ei boven elk broodje en breng op smaak met zout en peper.
4. Voeg eventueel geraspte kaas of extra toppings als paprika en tomaat toe.
5. Bak de gevulde broodjes 12-15 minuten in de oven tot het ei gestold is en het broodje licht goudbruin.



AARNINK
VLEESWAREN



Carpaccio
Luxe beleggen
PK 10 X 80 GR
50050322



Ambachtelijke rookworst fijn
Voor bij de stamppot
ST 250 GR
50022155

Een smaakvol BELEGMOMENT

Aarnink Vleeswaren is al bijna een eeuw lang een begrip in Nederland als het gaat om ambachtelijk vervaardigde vlees- en grillwaren. Sinds 1935 worden vanuit Meppel en Lochem hoogwaardige vleesproducten gemaakt, waarin vakmanschap, kwalitatieve ingrediënten en de authentieke smaak van vroeger centraal staan.

"We staan bekend om ons brede assortiment met producten als beenham, speksoorten, rundervleeswaren en worstsoorten. Deze worden stuk voor stuk met aandacht bereid volgens onze eigen beproefde, traditionele recepturen." aldus Bart Aarnink, algemeen directeur bij Aarnink vleeswaren.

Via onze webshop bieden wij diverse vleeswaren van Aarnink aan, met in het bijzonder de populaire fijngesneden carpaccio. Deze is niet alleen heerlijk als beleg, maar ook perfect om nét wat extra's te maken van een lunch of broodmaaltijd. Op de pagina hiervoor vind je een smakelijk recept met carpaccio. Een mooie inspiratie om er in de zorg iets bijzonders van te maken. Want een goed belegmoment draagt bij aan het dagelijks welzijn.



Bestel
verschillende stollen
via de banner in
onze webshop!

Damian Simonis
CULINAIR ADVISEUR &
PRODUCTONTWIKKELAAR

ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

Een sneetje PAASSTOL

Becel
Melange
KP 225 GR

50044817

Geniet van de romige
smaak van roomboter, met al
het goede van Becel.

- ♥ 50% minder verzadigd
vet dan boter
- 💧 Van nature een bron van
Omega 3
- 🌿 100% natuurlijke
ingrediënten





Paas cranberrycake
DS 15 X 70 GR
50044709

Mini paas tulband
1 ST
10021531

Paasdonuts
TR 15 ST
10021206

Luxe petit fours
DS 20 X 50 GR
50045254

Paas brownies
DS 15 X 60 GR
50044704

Paasnest petit fours
DS 12 X 40 GR
50044703

Paas petit fours
DS 10 X 55 GR
10021261

Zoete
LENTE

ei, ei, ei

Holle chocolade
paashaas
ZK 125 GR
50027840

Chocolade praline
paasfiguren
PK 195 GR
50045264

Holle chocolade
paasfiguren
ZK 4 X 50 GR
50045260

Chocolade paasfiguren
melk, wit & puur
PK 195 GR
50045265

Paaseitjes melk
ZK 1000 GR
50030201

Chocolade ei!

"Het moet smaken zoals thuis"

Eigenaar & Operations Manager Ronald Westhoff over maaltijden die herkenning oproepen. Juist in de zorg.

Warung Food Services maakt multiculturele maaltijden die niet alleen lekker zijn, maar vooral ook herkenning oproepen. Surinaams, Indisch, Turks, Marokkaans en halal-gecertificeerd. Allemaal met één belangrijk uitgangspunt: authenticiteit.

We spreken met Ronald Westhoff, eigenaar en Operations Manager bij Warung Food Services, over het ontstaan van het bedrijf, het belang van échte smaken en waarom een maaltijd in de zorg zoveel kan betekenen.

Van overname naar eigen koers

Warung Food Services ontstond niet vanuit een kant-en-klaar idee, maar vanuit een nieuw begin na een overname. Ronald had al serieus wat jaren ervaring als het gaat om multiculturele maaltijden voor de zorg. Hij vertelt hoe het bedrijf in 2013 opnieuw vorm kreeg, nadat hij via zijn compagnon Marcel in contact kwam met een bestaande keukenlocatie.

"Toen ging het balletje eigenlijk rollen," vertelt hij. "In 2013 hebben we elkaar de hand gegeven en in oktober 2014 zijn we in de keuken in Den Haag gestart. Gewoon met nul, vanaf scratch." De naam Warung is bewust gekozen. "Warung staat voor marktkraam, handelshuisje. Dat is de Indonesische vertaling."

Authentiek is écht authentiek

Vanaf het begin stond één ding centraal: gerechten ontwikkelen en produceren zoals bewoners ze thuis kennen. Niet 'geïnspireerd op', maar echt zoals het hoort. "Wij staan voor authentiek" zegt Ronald. "Turkse rijst zoals je die kent: pilavrijst. Surinaams: een echte verse masala, we bouwen al onze sauzen vanaf de basis zelf op."

Warung werkt daarom met specialisten (boegbeelden) per keuken: mensen met kennis, roots en liefde voor hun gerechten. Zo blijven smaken herkenbaar, ook als de productie opschaaft. "Het maken van de recepten van de Marokkaanse keuken doen we bijvoorbeeld samen met Nadia, Daar snijden echte Marokkaanse mama's nog de verse groenten voor de tajine. Dan vertalen wij deze werkwijze zodanig dat we ook kunnen opschalen, Maar wel zodanig dat het herkenbaar blijft."

De maaltijd als belangrijkste moment van de dag

Wat Warung maakt, gaat niet alleen over smaak. Het gaat over beleving, zeker in de zorg, waar eten vaak één van de belangrijkste momenten van de dag is.

"Wij zijn niet van het onszelf op de borst slaan," zegt Ronald. "Maar als mensen in een verzorgings-tehuis onze gerechten proeven dan krijgen we geregeld de opmerking : het is net alsof ik weer thuis ben... dat is waar het omgaat, herkenning."

Die reacties raken hem. "dit is waar wij het voor doen," zegt hij eerlijk. "Maar ik beleef het wel met mijn hart en mijn gevoel." Dit geef ik dan ook weer graag door aan onze keukencrew.

Halal: vertrouwen en verantwoordelijkheid

Een belangrijk onderdeel van de groei van Warung is de stap richting halalproductie. Die vraag kwam al eerder, maar bij de verhuizing naar de locatie in Wateringen werd het echt serieus opgepakt. Halal-certificering is volgens Ronald niet "even een papiertje halen". Het vraagt om een strak proces, audits, ketencontrole én een keuken die het snapt én uitdraagt.

"Het heeft alles met vertrouwen te maken," zegt hij. "Je wint dat door correct te doen wat die mensen voorstaan." Alle grondstoffen worden gecontroleerd en de keten moet kloppen: van leverancier tot kruiden en additieven. "We hebben jaarlijks onze audit. We slagen daar steeds voor. En dan weet ik: het klopt." Eten verbindt. En precies dat is wat Warung Foodservices wil brengen: herkenning, respect en kwaliteit op het bord. Zeker voor mensen in de zorg. Want één reactie blijft de mooiste: "Het smaakt net alsof ik weer thuis ben."



v.l.n.r.: Gert-Jan Nell, Ronald Westhoff, Vincent Bos en Jan-willem Jagt



EEN VROLIJK PASEN voor iedereen

Paasontbijt bij kauw- en slikproblemen

Kipragout in zoete
currysaus met rijst
in saus IDDSI 6
BK 440 GR

50064411

Nieuw:

IDDSI-niveau 6.
zacht &
kleingesneden in
hapklare stukjes

Een boterham bij het ontbijt en als warme maaltijd een lekker Hollands AVG'tje. Genieten van lekker eten lijkt voor velen vanzelfsprekend, maar als iemand kauw- en slikproblemen heeft, wat zet u dan op tafel?

Voor veel mensen is samen eten vanzelfsprekend. Maar wanneer iemand kauw- en slikproblemen (dysfagie) heeft, vraagt dit om aangepaste maaltijden. Deze aanpassingen zijn noodzakelijk voor veilig eten en drinken, maar kunnen er soms voor zorgen dat een maaltijd minder aantrekkelijk oogt. Juist dat is een uitdaging, want wat we zien, beïnvloedt onze eetlust en smaakbeleving.

Volgens diëtist Karin van apetito speelt herkenbaarheid hierbij een belangrijke rol. Kleur, vorm en presentatie helpen om meerdere zintuigen te prikkelen en maken een maaltijd uitnodigend. Dat draagt bij aan het plezier in eten, ook bij mensen met dysfagie.

Waardig alternatief aan tafel

Naast smaak en uiterlijk is ook het sociale aspect van eten belangrijk. Samen met de woongroep eten, of meedoen tijdens feestdagen en verjaardagen, vraagt om maaltijden die aansluiten bij wat anderen op tafel hebben staan.

Daarom ontwikkelde apetito het winVitalis-assortiment: een reeks glad gemalen, fijn gemalen en zacht bereide maaltijden die passen binnen het internationale IDDSI-model.

apetito

Het assortiment sluit aan op verschillende IDDSI-niveaus:

IDDSI-niveau 4: volledig glad gemalen maaltijden zonder structuur, waarbij kauwen niet nodig is.

IDDSI-niveau 5: fijn gemalen maaltijden met een lichte structuur, waarvoor enige tongkracht nodig is.

IDDSI-niveau 6 (nieuw): zachte, kleingesneden maaltijden in hapklare stukjes van maximaal 1,5 x 1,5 cm. Deze maaltijden zijn eenvoudig te eten met een vork of lepel en kunnen indien nodig verder verkleind worden.

Met name IDDSI-niveau 6 biedt nieuwe mogelijkheden voor cliënten die toe zijn aan meer structuur, maar nog wel een zachte maaltijd nodig hebben.

Herkenbaar en voedzaam

De winVitalis-maaltijden zijn vormgegeven in herkenbare componenten, zodat duidelijk is wat er op het bord ligt. Denk aan vleescomponenten met een gebakken uitstraling en herkenbare bijgerechten. Daarnaast zijn alle producten amylaseresistent en dragen ze bij aan een adequate energie- en eiwitinname. De maaltijden bevatten minimaal 500 calorieën en 20 gram eiwit (met uitzondering van vegetarische varianten).

Ook genieten tussendoor

Eetplezier stopt niet bij de warme maaltijd. Ook tussendoortjes en broodmomenten zijn belangrijk. Daarom biedt het assortiment naast maaltijden ook glad gemalen broodmaaltijden, salades en zoete lekkernijen in herkenbare vorm. Zo kunnen cliënten ook bij een verjaardag of feestelijk moment blijven meegenieten.

SFEERVOLLE tafelaankleding

Maak het diner helemaal af met de mooiste tafelaankleding. Ideaal voor een sfeervolle setting!



Poppy Charm servet
3-laags 33 x 33 cm
Fleurig en zoet
PK 250 ST
50064529



Soft Tropics servet
3-laags 33 x 33 cm
Verrassend vrolijk
PK 50 ST
50045239



Bunny Bloom servet
3-laags 33 x 33 cm
Pasen op tafel
PK 50 ST
50044719



Cherry Breeze Pink servet
3-laags 33 x 33 cm
Bloesem Bijzonder
PK 50 ST
50064549



Sunflower Dreams servet
3-laags 33 x 33 cm
Zonnig en zalig
PK 50 ST
50064554



Olive Garden servet
3-laags 33 x 33 cm
Chique en sierlijk
PK 250 ST
50064524



Flowy Meadow servet
3-laags 33 x 33 cm
Fris en vrolijk
PK 50 ST
50044731



Floret servet
3-laags 33 x 33 cm
Bosje bloemen
PK 50 ST
50045238



Green Umbles servet
3-laags 33 x 33 cm
Vrolijk groen
PK 250 ST
50064520

Voorjaar OP TAFEL

LENTE OP HET BORD! DE VOORJAARSMENU'S MET IN DE SPOTLIGHT
DE LENTE EN KONINGS DAG BIEDEN BEKENDE FAVORIETEN EN NIEUWE SMAKEN.
MET ZORG SAMENGESTELD, MAKKELIJK GEKOZEN EN VOORAL:
OM VAN TE GENIETEN.

ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

Jaar kalender 2026

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group



Januari

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
1				1	2	3	4
2	5	6	7	8	9	10	11
3	12	13	14	15	16	17	18
4	19	20	21	22	23	24	25
5	26	27	28	29	30	31	

Februari

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
5							1
6	2	3	4	5	6	7	8
7	9	10	11	12	13	14	15
8	16	17	18	19	20	21	22
9	23	24	25	26	27	28	

Maart

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
9							1
10	2	3	4	5	6	7	8
11	9	10	11	12	13	14	15
12	16	17	18	19	20	21	22
13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31					

April

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
14			1	2	3	4	5
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	25	26
18	27	28	29	30			

Mei

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
18					1	2	3
19	4	5	6	7	8	9	10
20	11	12	13	14	15	16	17
21	18	19	20	21	22	23	24
22	25	26	27	28	29	30	31

Juni

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
23	1	2	3	4	5	6	7
24	8	9	10	11	12	13	14
25	15	16	17	18	19	20	21
26	22	23	24	25	26	27	28
27	29	30					

Juli

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
27			1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31		

Augustus

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
31						1	2
32	3	4	5	6	7	8	9
33	10	11	12	13	14	15	16
34	17	18	19	20	21	22	23
35	24	25	26	27	28	29	30
36	31						

September

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
36		1	2	3	4	5	6
37	7	8	9	10	11	12	13
38	14	15	16	17	18	19	20
39	21	22	23	24	25	26	27
40	28	29	30				

Oktober

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
40			1	2	3	4	
41	5	6	7	8	9	10	11
42	12	13	14	15	16	17	18
43	19	20	21	22	23	24	25
44	26	27	28	29	30	31	

November

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
44							1
45	2	3	4	5	6	7	8
46	9	10	11	12	13	14	15
47	16	17	18	19	20	21	22
48	23	24	25	26	27	28	29
49	30						

December

	Ma	Di	Wo	Do	Vr	Za	Zo
49		1	2	3	4	5	6
50	7	8	9	10	11	12	13
51	14	15	16	17	18	19	20
52	21	22	23	24	25	26	27
53	28	29	30	31			

1 januari Nieuwjaarsdag
6 januari Drie koningen
14 februari Valentijnsdag
15 februari Carnaval
29 maart Zomertijd
3 april Goede vrijdag
5 april 1e Paasdag

6 april 2e Paasdag
27 april Koningsdag
1 mei Dag van de arbeid
4 mei Dodenherdenking
5 mei Bevrijdingsdag
10 mei Moederdag
14 mei Hemelvaartsdag

24 mei 1e Pinksterdag
25 mei 2e Pinksterdag
21 juni Vaderdag
15 september Prinsjesdag
4 oktober Dierendag
25 oktober Wintertijd
11 november Sint maarten

5 december Sinterklaas
25 december 1e Kerstdag
26 december 2e Kerstdag
31 december Oudejaarsdag



Deze recepten zijn op basis van 4 personen.

Frisse Lente SOEPEN

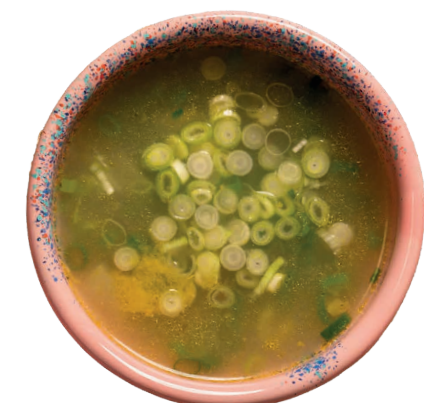
Met het nieuwe seizoen op komst zetten wij twee verfijnde voorjaarssoepen op tafel. Licht, smaakvol en rijk aan lentegroenten. Een zachte start van een nieuw culinair seizoen!



HELDERE UIENSOEP

6 lente-uien
1 kleine prei (alleen het wit)
1 sjalot
1 teentje knoflook
750 ml groentebouillon
1 el olijfolie
1 el boter
verse bieslook
zout & peper

1. Verhit de olijfolie in een soeppan. Fruit de fijngehakte sjalot en knoflook zonder te laten kleuren.
2. Voeg de prei en lente-ui toe en bak kort mee tot ze iets zachter worden, ongeveer 3–4 minuten.
3. Schenk de groentebouillon erbij en breng zachtjes aan de kook. Laat de soep 10 minuten zachtjes koken.
4. Breng de soep op smaak met zout en peper.
5. Optioneel: voor een gladde soep kun je de soep pureren met een staafmixer of in een blender. Laat eventueel even afkoelen voor het pureren.



KIPPENSOEP MET LENTEGROENTEN

400 gr kipfilet
1 wortel
1 courgette (klein)
1 prei
100 gr doperwten
1 sjalot
1 teentje knoflook
1 l kippenbouillon
1 laurierblad
1 el olijfolie
verse peterselie
zout & peper

1. Verhit de olijfolie in een ruime soeppan en fruit de fijngehakte sjalot, prei en knoflook zonder te kleuren.
2. Voeg de in stukjes gesneden kipfilet toe en bak kort mee tot ze licht beginnen te kleuren.
3. Giet de kippenbouillon erbij en voeg het laurierblad toe. Breng aan de kook en laat zachtjes 10–12 minuten trekken tot de kip gaar is.
4. Voeg de wortel, doperwten en courgette toe en laat de soep nog 5–7 minuten zachtjes koken tot de groenten beetgaar zijn.
5. Verwijder het laurierblad en breng de soep op smaak met zout en peper. Voeg als laatste de fijngehakte verse peterselie toe.



Bosuitjes
STUK
10149020

Prei
STUK
10149138

Olijfolie
traditioneel
FL 500 ML
3238309

Groentebouillon
PK 82 GR
3232626

Sjalotten
NT 400 GR
3248029

Courgette
STUK
10149202

Kipfilet blokjes
BK 500 GR
10156081

Gezellige GEVULDE KIP

**MET SINAASAPPEL, SAFRAANRISOTTO,
KARDEMOMJUS EN VOORJAARSGROENTEN**

1. SAFRAAN- RISOTTO

300 gr risottorijst
1 sjalot
2 teentjes knoflook
1 l kippenbouillon
1 zakje saffraandraadjes
**60 gr vers geraspte
parmezaanse kaas**
150 ml droge witte wijn
olijfolie
zout & peper

1. Doe de saffraandraadjes in een klein schaalte en schenk er een paar eetlepels warme kippenbouillon over. Laat dit minstens 10 minuten trekken, zo komt zowel de kleur als aroma goed vrij.

2. Verhit een scheut olijfolie in een ruime pan en fruit de fijngesnipperde sjalot op middelhoog vuur glazig. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak kort mee zonder te kleuren.

3. Voeg de risottorijst toe en schep om tot alle korrels licht glanzen. Blus af met de witte wijn en laat deze bijna volledig verdampen.

4. Schenk beetje bij beetje de warme kippenbouillon bij de rijst, telkens zodra het vocht bijna is opgenomen. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.

5. Na ongeveer 12 minuten roeren voeg je de saffraan toe. De risotto krijgt nu zijn karakteristieke goudgele gloed en diepe geur. Ga door met bouillon toevoegen tot de rijst beetgaar is. Dit duurt in totaal zo'n 18-20 minuten.

2. KARDEMOM- JUS

250 ml Demi Glace saus
1 sjalot
4-5 groene kardemom
1 laurierblad
1 tl honing (optioneel)
1 el koude roomboter
40 ml witte wijn of droge sherry
olijfolie
zout & peper

1. Verhit een klein beetje olijfolie in een steelpan en fruit de fijngesnipperde sjalot op laag vuur zacht en glazig, zonder te laten kleuren.

2. Voeg de gekneusde kardemompeulen en het laurierblad toe en laat ze kort meebakken zodat hun geur en smaak vrijkomen.

3. Schenk de witte wijn of sherry erbij en laat dit bijna volledig inkoken.

4. Roer de Demi Glace saus erdoor en breng de saus zachtjes aan de kook. Laat de jus rustig inkoken tot de gewenste stevigheid. Voeg optioneel een beetje honing toe voor extra zachtheid.

*Te vinden
via de
Zorgmaaltijd
banner in onze
webshop*

5. Zeef de jus om hem volledig glad en helder te maken en giet hem terug in de pan.

6. Haal de pan van het vuur en klop de koude boter erdoor tot de jus een mooie glans krijgt. Proef en breng op smaak met zout en peper.

*Bestel de gevulde
kipdrumsticks
in onze webshop!*



ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap



Risotto rijst
PK 400 GR
3225171

Saffraan
ZK 0,05 GR
3230817

Witte wijn droog
FL 1000 ML
8069107

Laurierblad heel
ZK 2 GR
50016337

Demi glace saus
ZK 1000 ML
50027942

Vrolijk VISPOTJE



Kabeljauwfilet
PK 540 GR
3242638

Citroen
1 ST
10149003

Mosselen gekookt
BK 1000 GR
50060208

Garnalen rose
BK 500 GR
10003302

Aardappelen
vastkokend
ZK 1000 GR
9504095

Platte peterselie
PK 100 GR
50044799

3.

Winterpeen julienne
ZK 500 GR
30032622

2.

Romanesco roosjes
ZK - BULK PER KG
50045185

1. VISPOTJE

300 gr kabeljauwfilet
300 gr zalmfilet
200 gr garnalen
500 gr mossel vlees
1 prei
1 sjalot
1 teentje knoflook
500 ml visbouillon
100 ml room
citroensap van 2 citroenen
1 laurierblad
1 el roomboter
150 ml droge witte wijn
olijfolie
peper & zout
verse dille

1. Verhit olijfolie in een ruime pan en fruit de fijngesnipperde sjalot en in ringen gesneden prei tot deze glazig zijn. Voeg de fijngehakte knoflook toe en bak kort mee zonder te laten kleuren.
2. Schenk de witte wijn in de pan en laat deze voor de helft inkoken, zodat de smaken zich verdiepen.
3. Giet de visbouillon erbij en voeg het laurierblad toe. Breng alles zachtjes aan de kook en laat 5 minuten trekken.
4. Voeg de mosselen toe en kook ze 3–4 minuten tot ze allemaal openstaan. Haal de open mosselen uit de pan en zet ze apart. Laat mosselen die niet opengaan achterwege.
5. Leg de zalm en kabeljauw (allebei in stukjes gesneden) voorzichtig in de bouillon en pocheer ze op laag vuur 4–5 minuten, tot ze net gaar zijn. Voeg de garnalen het laatste minuutje toe zodat ze mooi roze worden.
6. Schenk de room in de pan en roer zachtjes door. Voeg de mosselen terug en laat het geheel nog 1 minuut door verwarmen zonder te koken.
7. Neem de pan van het vuur en roer er een eetlepel boter door voor een zachte glans. Proef en breng op smaak met zout en peper.
8. Schep het vispotje in diepe borden en werk af met verse fijngehakte dille of peterselie. Serveer met knapperig brood.

2. ROMANESCO MIX MET JULIENNE WORTEL

400 gr romanescos
200 gr julienne wortel

1. Snijd de romanescos in mooie gelijke stukken.
2. Kook de romanescos en voeg de laatste 2 minuten de julienne wortel toe.
3. Maak op smaak met roomboter en nootmuskaat.

3. PUREE TUINKRUIDEN

600 gr vastkokende
aardappels
50 gr roomboter
100 ml melk
1 bosje peterselie
1 bosje bieslook
enkele takjes dragon
nootmuskaat
peper & zout

1. Schil de aardappels en snijd ze in gelijke stukken. Kook ze in ruim water met een snufje zout tot ze gaar zijn, ongeveer 15–20 minuten.
2. Giet de aardappels af en laat kort uitstomen. Stamp ze fijn of gebruik een passeerzeef voor een extra gladde textuur.
3. Verwarm de melk en roer deze samen met de boter door de aardappels tot een smeuïge puree ontstaat.
4. Meng de fijngehakte peterselie, bieslook en dragon door de puree. Roer voorzichtig zodat de kruiden hun frisse kleur en aroma behouden.
5. Proef de puree en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Dille Delicatesse GEBAKKEN ZALM

MET DILLES AUS, GESAUTEERDE WORTELEN
EN AARDAPPELPUREE

1. ZALMFILET

4 zalmfilets
1 el olijfolie
20 gr boter
zout & peper

1. Dep de zalmfilets droog en bestrooi met zout en versgemalen peper. Verhit de olijfolie en boter in een koekenpan op middelhoog vuur.
2. Leg de zalm met de huidzijde naar beneden en bak 3-4 minuten tot de huid krokant is. Draai de filets om en bak nog 2-3 minuten tot de zalm net gaar is.

2. DILLES AUS

150 ml room
1 el witte wijn of citroensap
2 el verse dille
zout & peper

1. Breng de room met de witte wijn of citroensap zachtjes aan de kook. Voeg de fijngehakte dille toe en laat de saus kort indikken.
2. Breng op smaak met zout en peper.

Bestel de zalmfilet
in onze webshop!



ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

3. GESAUTEERDE WORTELEN

500 gr wortelen
20 gr roomboter
1 tl suiker of honing
zout

1. Snijd de wortelen in grove gelijke stukken of plakjes. Neem een ruime pan met water en kook de wortelen hierin ongeveer 12 minuten. Giet de wortelen af en spoel koud.
2. Verhit de boter in een brede pan en voeg de wortelen toe. Bestrooi met een snufje zout en de suiker of honing.
3. Bak de wortelen op middelhoog vuur tot ze glanzend en net gaar zijn, ongeveer 8-10 minuten. Schep regelmatig om zodat ze gelijkmatig garen.

AARDAPPELPUREE

600 gr vastkokende aardappels
50 gr roomboter
100 ml melk
nootmuskaat
zout & peper

1. Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in gezouten water tot ze gaar zijn, ongeveer 15-20 minuten.
2. Giet af en laat kort uitstomen. Stamp de aardappels fijn of passeer voor een gladde textuur.
3. Meng de melk en boter erdoor.
4. Breng op smaak met zout en peper.



Houdbare
kookroom 20%
PK 250 ML
3260590

Worteltjes
ZK 1000 GR
30036239

Aardappelen
vrij vastkokend
ZK 2500 GR
10149397

Zalmfilet vers
ST 100 GR
10003504

Citroensap
FC 200 ML
1138251



Platte peterselie
PK 100 GR
50044799

Demi glace saus
ZK 1000 ML
50027942

Witlof heel & schoon
BK 500 GR
30036642

Beenham
PK 1 X 6 PL
10023128

Geraspte kaas belegen
ZK 175 GR
9337334

Mini krieltjes
ZK 500 GR
3243390

Klassieke KALFSROLLADE

1. WITLOF HAM EN KAAS

4 stronken witlof
4 plakken ham
100 gr geraspte kaas
50 gr boter
1 el bloem
200 ml melk
nootmuskaat
zout & peper

1. Snijd de witlof in de lengte doormid-
den en verwijder de bittere kern indien
gewenst. Blancheer de witlof kort in
kokend water (2-3 minuten) zodat hij
iets zachter wordt.
2. Laat goed uitlekken en droog de
stronken met keukenpapier. Wikkel een
plak ham om elk witlofstuk en leg ze
naast elkaar in een ovenschaal.
3. Maak een eenvoudige kaassaus: smelt
de boter in een steelpan, voeg de bloem
toe en bak kort mee. Schenk langzaam
de melk erbij, roer tot een gladde saus
en breng op smaak met nootmuskaat,
zout en peper.
4. Meng de geraspte kaas erdoor en giet
de saus over de witlof. Bak het geheel 15
minuten in een voorverwarmde oven op
180°C tot de bovenkant goudbruin en
bubbelend is.

*Bestel de kalfsrollade
in onze webshop!*



ZORGMAALTIJD
Onderdeel van Zorgboodschap

2. ROOMJUS

200 ml room
150 ml Demi Glace saus
2 takjes verse tijm
2 takjes verse peterselie
1 takje verse dragon
1 el koude boter
visbouillon
laurierblad
zout & peper

1. Verwarm de room samen met de
Demi Glace saus in een kleine pan op
middelhoog vuur.
2. Voeg de verse tijm, peterselie en
dragon toe en laat zachtjes trekken tot
de room iets is ingedikt en de kruiden
hun geur vrijgeven.
3. Giet de visbouillon erbij en voeg het
laurierblad toe. Breng alles zachtjes aan
de kook en laat 5 minuten trekken.
4. Zeef de jus, roer er een klontje koude
boter doorheen en breng het op smaak
met zout en peper.

3. PETERSELIE- KRIELTJES

400 gr kleine aardappelen
of krieltjes
1 el boter
verse peterselie
zout

1. Breng een pan met ruim gezouten
water aan de kook.
2. Voeg de aardappelen of krieltjes toe
en kook ze gaar in 12-15 minuten.
3. Giet af, laat even uitstomen en meng
eventueel met een klontje boter en wat
fijnggehakte peterselie.



Mini Maximaatje
DS 12 X 50 GR
50044706

Mini oranje donuts
DS 15 ST
10021169

Bevrijdingsdag petit
fours
DS 10 X 45 GR
10021472

Oranje soezen
DS 4 ST
10021115

Oranje petit fours
DS 10 X 45 GR
10021170

Koningstaart
DS 8 PERS
50044705

Oranje BOVEN



Mini oranje soesjes
DS 16 X 30 GR
10021171

Bloemkool roosjes
ZK 500 GR
50044976

Broccoli roosjes
ZK 500 GR
30030362

1.

Kipfilet reepjes
BK 1000 GR
10098072

Voorgekookte kriel
ZK 500 GR
3210035

3.

Champignons wit
BK 250 GR
10149187

1. KIP (OF VEGA) STROGANOFF

600 gr kipfilet
250 gr champignons
2 paprika's
1 ui (groot)
2 teentjes knoflook
200 ml crème fraîche
of slagroom
150 ml kippenbouillon
2 el olie
2 el tomatenpuree
1 tl mosterd
1 tl paprikapoeder
(liefst gerookt)
zout en peper

1. Verhit de boter/olie in een grote pan en bak de kipreepjes rondom goudbruin.
2. Fruit de ui glazig, voeg de knoflook toe en bak kort mee. Doe daarna de champignons en paprika's erbij en bak tot ze mooi bruin zijn.
3. Voeg de tomatenpuree en paprikapoeder toe en bak 1 minuut om te ontzuren. Roer de mosterd erdoor en blus af met de kippenbouillon.
4. Zet het vuur laag en roer de crème fraîche of slagroom erdoor.
5. Doe de kip terug in de pan en laat 5-10 minuten zachtjes sudderen tot de saus dik en romig is. Breng op smaak met zout en peper.

*Of kies voor de vega variant
en bestel deze kant en klaar
in onze webshop!*



ZORGMAALTijd
Onderdeel van Zorgboodschap

2. GROENTEMIX/ KONINGINNENMIX

300 gr wortelen
300 gr bloemkool
300 gr broccoli
2 el olie of boter
nootmuskaat
zout

1. Was de groenten en snijd vervolgens de wortelen (in plakjes of julienne), bloemkoolroosjes en broccoli (in roosjes) in gelijke stukken.
2. Breng een pan water met zout aan de kook. Kook de wortelen 3 minuten, voeg de bloemkool toe en kook 5 minuten. Voeg vervolgens de broccoli toe en kook nog 3 minuten.
3. Giet de groenten af en laat droogstomen.
4. Maak op smaak met boter, zout en nootmuskaat.

3. GEBAKKEN KRIELTJES

1 kg krieltjes
3 el olie of boter
knoflook (optioneel)
kerriepoeder
paprikapoeder

1. Verhit olie/boter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur.
2. Voeg de krieltjes toe en bak ze in 15-20 minuten goudbruin en krokant. Regelmatig omschudden.
3. Voeg in de laatste 3-5 minuten de knoflook (optioneel) en overige kruiden toe.
4. Breng op smaak met zout en peper.

Ovenvariant

1. Verwarm de oven voor op 200 °C
2. Meng de krieltjes met olie, zout, peper, kerriepoeder en paprikapoeder
3. Bak 30-35 minuten (halverwege omschudden)

Een volmaakte KONINGS DAG



ZOETE AARDAPPELPUREE

1 kg zoete aardappelen
40 gr boter
100 ml melk of room (warm)
nootmuskaat
zout en peper

1. Schil de zoete aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.
2. Kook in ruim gezouten water 15–20 minuten tot ze zacht zijn. Giet af en laat goed uitdampen.
3. Stamp of pureer de aardappelen fijn. Voeg boter toe en roer erdoor.
4. Voeg beetje bij beetje warme melk/room toe tot het de gewenste structuur heeft.
5. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat

TUINBONEN A LA CRÈME

800 gr tuinbonen
150 ml kookroom of slagroom
30 gr boter
½ tl suiker (optioneel)
maïzena (optioneel)
nootmuskaat
zout en peper

1. Kook de tuinbonen in gezouten water 6–8 minuten (diepvries) of 8–10 minuten (vers). Giet af en laat uitlekken.
2. Smelt de boter in een pan op laag vuur. Laat 2–3 minuten zachtjes verwarmen.
3. Voeg de tuinbonen toe en laat alles 5 minuten zachtjes doorwarmen.
4. Breng op smaak met zout, peper, een snufje nootmuskaat en eventueel een ½ tl suiker.
5. Bind eventueel af met wat maïzena.

CHAMPIGNON- SAUS

250 gr champignons
1 ui
250 ml kippenbouillon
150 ml room
30 gr boter
1 el bloem
nootmuskaat
zout en peper

1. Smelt de boter in een pan. Bak de champignons op middelhoog vuur goudbruin. Voeg de ui toe en fruit kort mee.
2. Strooi bloem erover en bak 1 minuut mee (niet laten kleuren).
3. Voeg beetje bij beetje de kippenbouillon toe en roer het glad.
4. Voeg de room toe en laat 5–10 minuten zachtjes koken tot de gewenste dikte.
5. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.



KONINGINNEN- SOEP

200 gr kipfilet
150 gr champignons
100 gr asperges (wit of groen)
100 gr wortelen
1,2 l kippenbouillon
150 ml kookroom
40 gr boter
40 gr bloem
citroensap (optioneel)
nootmuskaat
zout en (witte) peper

1. Breng de kippenbouillon aan de kook. Voeg de kip toe en laat 5–7 minuten zachtjes pocheren. Voeg de wortelen, asperges en champignons toe en kook nog 5 minuten. Haal alles uit de bouillon en zet het apart. Bewaar de bouillon.
2. Smelt boter in een soeppan, voeg de bloem toe en laat 2 minuten zachtjes garen (niet kleuren).
3. Voeg beetje bij beetje de warme bouillon toe aan de roux en klop het glad. Laat 10 minuten zachtjes koken om de bloemsmak te laten verdwijnen.
4. Voeg room toe en verwarm door. Doe de kip en groenten terug in de soep.
5. Breng op smaak met zout, witte peper, nootmuskaat en eventueel citroensap.



Kippenbouillon
PK 80 GR
3233572

Champignons wit
BK 250 GR
10149187

Worteltjes
ZK 500 GR
10149070

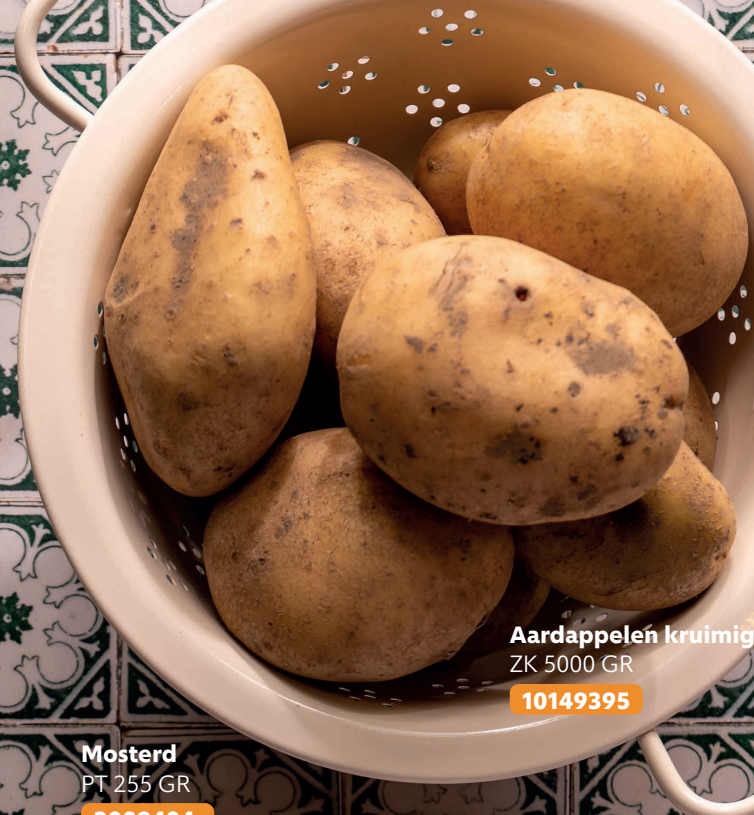
Asperges groen
BS 450 GR
10149173

**Zoete aardappelen
ongeschild**
ZK 1000 GR
10149132

Tuinbonen fijn
ZK 500 GR
3242453

Houdbare kookroom 20%
PK 250 ML
3260590

Ter info: bij Zorgmaaltijd hebben wij onlangs de recepturen van onze stampotten vernieuwd. Vanaf heden bevatten onze stampotten geen spekjes meer. Deze kun je eventueel los bestellen via onze webshop.



Aardappelen kruimig
ZK 5000 GR
10149395



Boerenkool gesneden
ZK 500 GR
50045112



Zuurkool naturel
ZK 500 GR
10149086

Melk halfvol
PK 1000 ML
50026075



Winterpeen
ZK 1000 GR
9509941

Uien onbewerkt
NT 1000 GR
3248023

Oud-Hollands STAMPEN

Niets gaat boven een heerlijke, herkenbare stampot tijdens een koude avond.
Wel zo toepasselijk en heerlijk net als vroeger!

STAMPPOT BOERENKOOL

1 kg aardappelen
400-500 gr verse boerenkool
100 ml melk
50 gr boter
mosterd
zout en peper

1. Kook de aardappelen in gezouten water 20 minuten tot ze gaar zijn.
2. Voeg de boerenkool de laatste 10 minuten toe aan de aardappelen in dezelfde pan.
3. Giet het kookvocht af, maar bewaar een beetje voor extra smeuïgheid.
4. Stamp de aardappelen en boerenkool samen. Voeg de boter en warme melk toe en stamp het tot een smeuïge puree. Breng op smaak met zout en peper.



STAMPPOT HUTSPOT

1 kg aardappelen
300 gr winterpeen
2 uien (groot)
100 ml melk
50 gr boter
zout en peper

1. Kook de aardappelen, winterpeen en uien samen in gezouten water 20-25 minuten tot alles gaar is.
2. Giet het kookvocht af, maar bewaar een beetje voor extra smeuïgheid.
3. Stamp de aardappelen, winterpeen en uien tot een grove puree.
4. Voeg de boter en warme melk toe en stamp door tot een smeuïge stampot.
5. Breng op smaak met zout en peper.

STAMPPOT ZUURKOOL

1 kg aardappelen
400-500 gr zuurkool
100 ml melk
50 gr boter
mosterd
zout en peper

1. Kook de aardappelen in gezouten water 20 minuten tot ze gaar zijn.
2. Voeg de uitgelekte zuurkool de laatste 5-10 minuten toe aan de aardappelen in dezelfde pan.
3. Giet het kookvocht af, maar bewaar een beetje voor extra smeuïgheid.
4. Stamp de aardappelen en zuurkool samen tot een romige puree.
5. Voeg de boter en warme melk toe. Breng op smaak met zout en peper.



frisse DESSERTS

FRISSE EN VROLIJKE DESSERTS
 VOOR IEDERE FEESTDAG!

FEESTELIJKE VOORJAARS desserts

Ook dit jaar hebben wij alle favoriete
 voorjaarsdesserts voor je verzameld,
 een feestje op tafel!



**Valentijn bavarois
 hartje**

Kant en klaar dessert
 DS 12 X 110 ML
50044968



Lentecoupe bavarois

Genot op tafel
 DS 12 X 130 ML
50045224



Paascoupe bavarois

Lekker en speels
 DS 12 X 100 ML
50045228



Paastaartje ijs

Paastastisch
 DS 12 X 110 ML
50045225



**Koningsdag taartje
 bavarois**

Oranje boven
 DS 12 X 110 ML
50045232



**Bevrijdingsdag-
 coupe mousse**

Vrolijk en vrij
 DS 12 X 130 ML
50045233



**Coupe Dag van de
 Zorg bavarois**

Met liefde en zorg
 DS 12 X 120 ML
50045223



**Hemelvaart-
 Pinksteren ijstaartje**

Geen suiker toegevoegd
 DS 12 X 110 ML
50045235



**Vaderdag taartje
 bavarois**

Voor de beste papa
 DS 12 X 110 ML
50045236

Paas TOETJE TOE

Paasei ijs
DS 12 X 110 ML
50045227



Paascoupe mousse
DS 12 X 150 GR
50045230



Paascoupe bavaois
DS 12 X 110 ML
50045228



Paastaartje ijs
DS 12 X 110 ML
50045225



Paastastische ADVOCAAT



Advocaat
FL 500 ML
4181204

Tip! Tover je Advocaatje om tot een spectaculair paastoetje! Gebruik hiervoor laagjes. Met vanille yoghurt, Advocaat en wat lange vingers ziet het er feestelijk uit.



Spaar voor gratis cadeaus met *Cook & Save*

Spaar punten terwijl je werkt met vertrouwde merken zoals Knorr Professional en Hellmann's.

Zo werkt het:

- Bestel via de webshop van Zorgboodschap en ontvang 1 spaarpunt per besteedde euro aan UFS producten
- Kies je gratis cadeau rechtstreeks in de webshop van UFS: www.unileverfoodsolutions.nl



Unilever
Food
Solutions



Ijs TIJD

Bestel al je favoriete ijsjes eenvoudig via de banner in onze webshop!



Magnum Classic
DS 20 X 110 ML
50070713

Cornetto Pistache
DS 24 X 115 ML
50045209

Magnum White
chocolade
DS 20 X 110 ML
50070715

Ola Twister Freeze
DS 35 X 70 ML
50045215

Magnum Pistache
DS 20 X 85 ML
50045207

Tip! Bestel deze lekkernijen niet alleen voor de beste moeders, maar bijvoorbeeld ook de kanjers in de zorg tijdens de Dag van de Zorg, of je geliefde tijdens Valentijnsdag!

Valentijn hartjes taart
DS 10 PERS
10021514

Of onze toppers
IN DE ZORG
DINSDAG 12 MEI

Voor de liefste
MAMA!

Valentijn vlaai
DS 10 PERS
10021515



Feestelijke AMUSES

Zin in een chique paastafel?
Met deze deftige hapjes
maak je het moment compleet!

Canard fraîche
hertenham met eend
BK 20 GR

10025981

Amuserol kip,
appel en rozijn
BK 375 GR

10025982

Amuserol kip,
tutti frutti
BK 375 GR

10026103

Toast krokant
rond
PK 100 GR
1277847

Plantaardige
tonijn salade
BK 1000 GR
10118062

Plantaardige kip
kerrie salade
BK 1000 GR
10118061

Terugblik op de KERSTPROEVERIJEN



ZORGBOODSCHAP
Onderdeel van Boon Food Group

Paasproeverij

Op **dinsdag 10** en **donderdag 12 februari** nodigen we je van harte uit voor een inspirerende en smaakvolle proeverij van **Zorgboodschap** in Sassenheim. We laten je graag als eerste onze gloednieuwe feestdagenmenu's proeven van komend voorjaar.

Wat kun je verwachten?

- Een **exclusieve tasting** van het volledige voorjaarsassortiment, van **voorgerecht** tot **dessert**
- **Inspiratie** over feestdagentrends en presentatie
- Ruimte om onze **culinair adviseurs** en **diëtisten** al je vragen te stellen

Meld je snel aan

Het aantal plaatsen is beperkt. Kies jouw voorkeursdatum en schrijf je in via de QR-code hieronder.



Meld je
gratis aan!





Zorgboodschap
Wasbeekerlaan 9
2171 AE Sassenheim

071 - 711 4320

info@zorgboodschap.nl
www.zorgboodschap.nl

 **ZORGBOODSCHAP**
Onderdeel van Boon Food Group