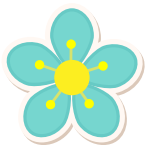


SMAAKMAKEND

*Van
Smaak*



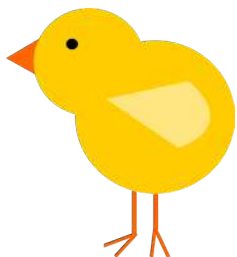
De dagen worden langer, de zon breekt steeds vaker door. Bij dit zonniger weer hoort natuurlijk een fris en nieuw menu! We zijn daarom druk bezig met het lente menu. Een vernieuwend menu samenstellen is voor onze productontwikkelaar telkens een leuke uitdaging. Vaak wordt het menu bepaald door de wensen van u, maar we zorgen ook altijd voor een smakelijke afwisseling.

Traditionele Paella met voedingsrijke witvis

De Van Smaak Paella is gebaseerd op een authentiek Spaans recept met gele rijst en verse witvis. Paella is een kleurrijk en zeer gezond gerecht. Het is vol van smaak en gezond vanwege de diverse groenten en de vis. Met name de toevoeging van witvis is voor essentiële voedingsstoffen van groot belang. Het zit namelijk boordevol eiwitten, omega-3 en jodium. Ieder mens heeft eiwitten nodig voor de opbouw en onderhoud van zijn of haar lichaam. Deze stoffen zijn essentieel voor het goed functioneren. Eiwitten zijn namelijk de bouwstoffen van het lichaam!

Frisse lente stamppot

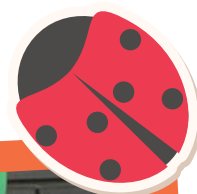
Bij een stamppot denken we automatisch aan de winter, maar een stamppotje is ook erg lekker in de lente! Speciaal voor u hebben we daarom de lente stamppot op het menu gezet met ingrediënten zoals spitskool, maïs en paprika. Onze kleurige lente stamppot is fris van smaak. Liefde gaat door de maag en daarom hebben onze chefs dit gerecht dan ook met veel plezier ambachtelijk voor u bereid.



Vegetarisch eten, goed voor het milieu!

Van Smaak heeft wekelijks vegetarische gerechten op het menu staan. Vegetarisch eten is goed voor het milieu, het zorgt namelijk voor minder uitstoot van broeikasgassen van de veehouderij. Door regelmatig vegetarische gerechten aan te bieden, ontlasten we de veehouderij en dragen we bij aan een beter klimaat. Elke dag vlees eten is bovendien niet altijd nodig. Dierlijke eiwitten zitten namelijk niet alleen in vlees en vis, maar bijvoorbeeld ook in melk, kaas, room, pudding, yoghurt, kwark en eieren. Alleen al daarmee kunnen we een lekker en gevarieerd menu op tafel zetten.





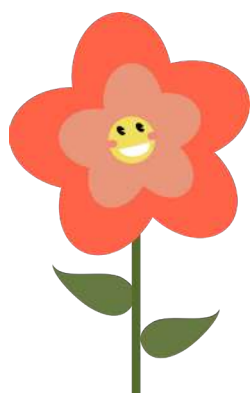
Directeur Henk Peter Jagersma (links) en Fondsenwerver Daan Krijger (rechts)

Van Smaak schenkt € 2.500 aan goed doel

Het Nationaal Ouderenfonds zet zich in voor ouderen in Nederland. Dankzij het fonds kunnen ouderen sociale contacten opdoen door allerlei leuke activiteiten die voor hen worden georganiseerd. Van Smaak heeft dit noble en goede doel gesteund met 2500 euro.

Van Smaak en Het Nationaal Ouderenfonds hebben een gemeenschappelijk doel, namelijk het ondersteunen van ouderen. Henk Peter Jagersma: "Wij zorgen met onze maaltijden dat

ouderen langer zelfstandig thuis kunnen wonen, maar daarmee is het probleem eenzaamheid niet opgelost. Eenzaamheid is een groot probleem onder ouderen." Van de 65- tot 75 jarigen voelt ruim 7% zich (zeer) ernstig eenzaam. Voor 75- tot 85-jarigen geldt dit voor bijna 10%. Van de 85-plussers voelt zelfs 14% zich extreem eenzaam. Met de schenking van Van Smaak worden leuke activiteiten georganiseerd voor deze groep eenzame ouderen.



Van Smaak | Richterlaan 5 | 9207 JT Drachten | t 088 511 5400
info@vansmaak.nl | www.vansmaak.nl



www.facebook.com/vansmaak