



Aandacht geeft smaak!

*Met nieuwe
maaltijden en
verbeterde
recepten!*

Uw maaltijden

Aandacht geeft smaak

Bij Vers aan Tafel draait alles om ambacht en persoonlijke aandacht. Dat zit in onze genen.

We weten bijvoorbeeld wie de boer is die onze groenten levert en vinden het leuk om u te inspireren met een wisselend menu van heerlijke smaakvolle maaltijden.

Onze chef-koks bereiden de maaltijden met aandacht en passie. Zoals thuis, maar dan in iets grotere pannen natuurlijk. Hierdoor kunnen we u het lekkerste en meest gevarieerde menu aanbieden. Ook aan de kleine eter is gedacht. Zo zijn de 24 meest populaire maaltijden uit ons reguliere assortiment ook verkrijgbaar als kleine maaltijden van 350-400 gram.

Wij kiezen bewust voor natuurlijke en duurzame grondstoffen. Wij koken zonder kunstmatige smaakversterkers of toevoegingen en we gebruiken alleen pure ingrediënten. Neem bijvoorbeeld onze aardappel-puree, die maken we op ambachtelijke manier van echte gekookte aardappelen. Of onze smaakvolle jus die we zelf maken in onze keuken. Ook selecteren wij zoveel mogelijk lokale telers, groenten uit het seizoen en bijvoorbeeld vis uit duurzame vangst. Alles komt puur en vers uit onze pan. En blijft vers. Door de maaltijd snel in te vriezen blijven alle voedingswaarden en de smaak optimaal.

Zo geniet u van een smaakvolle, heerlijke maaltijd thuis.

Eet smakelijk!



Inleiding 2

Eetwijzer	4
Bereiding	6

Hollandse maaltijden 8

Gehakt	8
Rund	10
Varken	12
Kip & kalkoen	14
Wild	16
Vis	16
Stamppot	18

Internationale maaltijden 20

Italiaans	20
Oosters	22
Werelds	23

Vegetarische maaltijden 24

Hollands	24
Internationaal	26

Snack maaltijden 27

Kleine maaltijden 28

Dieetmaaltijden 32

Zoutarm	32
Gemalen	35

Soepen 38

Pannenkoeken & poffertjes 39

Themaboxen 41

Notities 42



Veel keuze voor
*verantwoord
eten of lekker
smullen*

Eetwijzer



Met onze maaltijden kunt u gemak, lekker eten en een gezonde levensstijl eenvoudig combineren. Bij de ontwikkeling van de recepturen houden wij rekening met de voedingsrichtlijnen voor een gezond en gevarieerd eetpatroon.

U heeft ruime keuze uit onze maaltijden of dieetmaaltijden, zoals gemalen of zoutarme maaltijden. Zelfs een menu op maat is mogelijk met advies van onze eigen voedingsdeskundige.

Ook als u een dieet volgt kunt u genieten van onze maaltijden. De volgende icoontjes staan bij de maaltijd indien deze van toepassing zijn:

-  **Lactosevrij**
bereid zonder melk*
-  **Vrij van gluten**
bereid zonder gluten*
-  **Minder zout**
bevat maximaal drie gram zout
-  **Eiwitrijk**
minimaal 20% van de energie bestaat uit eiwitten
-  **Rijk aan groenten**
minimaal 200 gram groenten




* Kan door kruiscontaminatie sporen van gluten of melk (lactose) bevatten.

Onze Eetwijzer maakt het u gemakkelijk.

Alle maaltijden zijn beoordeeld op belangrijke voedingsrichtlijnen, zoals voldoende groenten, rijk aan eiwit en weinig zout. Hieronder ziet u precies aan welke voedingsnormen we de maaltijden hebben getoetst.

Een gezonde maaltijd bevat:

- Minimaal 30% groenten.
- Tussen de 400 en 700 kcal.
- Minimaal 20% van de energie uit eiwit.
- Maximaal 40% van de energie uit vet.
- Minder dan 3 gram zout.

-  = een gezonde, voedzame maaltijd die voldoet aan minimaal 4 van de 5 criteria.
-  = een gezonde maaltijd die voldoet aan twee of drie van de vijf criteria.
-  = een maaltijd die voldoet aan geen of één van de criteria, maar vooral erg lekker is om af en toe van te genieten.

Hoe beter de maaltijd scoort, hoe meer vinkjes de maaltijd heeft.

Als u afwisselend kiest voor maaltijden met 1, 2 of 3 vinkjes, heeft u een smaakvol, gevarieerd en gezond weekmenu. Geniet u elke dag van onze maaltijden, dan adviseren wij u om 3 tot 4 keer per week een 3-vinkjesmaaltijd te kiezen.

Afwisselend en gezond eten.

Goede voeding houdt je fit, dat is bewezen.

Met de ontwikkeling van de recepturen van onze maaltijden zorgen we voor verantwoorde voedingswaarden en houden we rekening met uw eetgewoonten. Zo kunt u genieten van een maaltijd die bijdraagt aan uw gezondheid en vitaliteit.



Bereiding

Zo bereidt u onze maaltijden

Ervaar de vrijheid om niet meer zelf te hoeven koken en geniet van onze smaakvolle maaltijden die in een handomdraai op tafel staan. Verwarm onze maaltijden binnen 15 minuten in de magnetron. Of in 45 minuten in de oven. Op het maaltijdetiket ziet u de exacte bereidingstijd. U hoeft de maaltijd niet eerst te ontdooien. Juist als u de maaltijd direct uit de vriezer bereidt, geniet u van de beste smaak en kwaliteit.



“Schuif lekker aan en geniet van een gezonde, verantwoorde en bovenal smaakvolle maaltijd waaraan aandacht is besteed”



- 1 Haal uw maaltijd uit de vriezer en prik gaatjes in de folie.



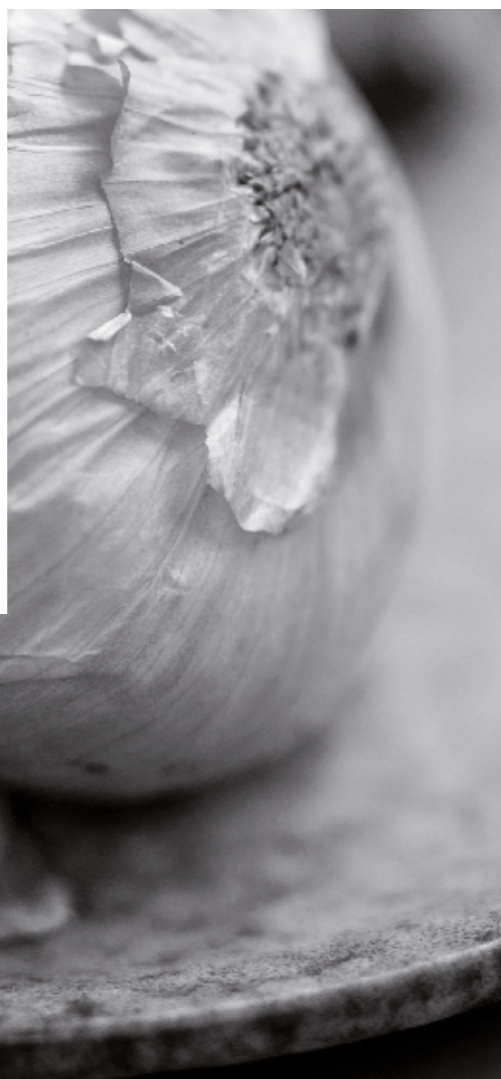
- 2 Stel de magnetron of oven in op de juiste bereidingstijd en vermogen.



- 3 Verwarm de vriesverse maaltijd en verwijder daarna de folie.



- 4 Schep de maaltijd op een bord en geniet van uw maaltijd.



De lekkerste maaltijden in een handomdraai op tafel.



Gehakt



Runderburger in uiensaus met rode kool en aardappelblokjes

Art.nr. 106227 ✓✓✓



Rundergehaktbal in jus met romige bladspinazie en gekookte aardappelen

Art.nr. 106320 ✓✓○



Huisgemaakte gehaktbal jus met bloemkool- en broccoliroosjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 106346 ✓✓○



Huisgemaakte gehaktbal in jus met witlof en gekookte aardappelen met bieslook

Art.nr. 106353 ✓✓○



Huisgemaakte gehaktbal jus met romige andijvie en aardappelpuree

Art.nr. 106354 ✓○○



Blinde vink met rode bietjes en aardappelblokjes in kaassaus

Art.nr. 106388 ✓✓✓



Hamburger in uiensaus met appelmoes en aardappelblokjes

Art.nr. 106902 ✓✓✓



Gehaktschotel met romige prei, aardappelpuree en kaasgratin

Art.nr. 106801 ✓✓○



Slavink in jus met spruitjes en aardappelpuree

Art.nr. 106945 ✓✓✓



Huisgemaakte gehaktbal met satésaus, sperzieboontjes en gebakken aardappelen

Art.nr. 106510 ✓○○



Hamburger in currysaus met babyworteltjes en krieltjes

Art.nr. 106920 ✓✓○



Gehaktschotel met aubergine, courgette en aardappelschijfjes in kaassaus

Art.nr. 106901 ✓○○



Braadworst in uienjus met spruitjes en aardappelpuree

Art.nr. 106940 ✓✓○



Rund



Smaakvolle Hollandse hachee met rode kool en gekookte aardappelen

Art.nr. 100002 ✓✓✓



Hollands stoofpotje met romige andijvie en aardappelpuree

Art.nr. 100004 ✓✓○



Runderlapje met romige schorseneren en gekookte aardappelen

Art.nr. 100006 ✓✓○



Draadjesvlees in een verfijnde biersaus met rode kool en rösti's

Art.nr. 106955 ✓✓✓



Runderlapje in jus met snijbonen en aardappelpuree

Art.nr. 106953 ✓✓✓



Runderlapje in jus met Hollandse stoofpeertjes en aardappelpuree

Art.nr. 106952 ✓✓○



Runderlapje met bloemkool in bechamelsaus en gekookte aardappelen

Art.nr. 106954 ✓✓✓



Jachtschotel met rode kool en appeltjes en aardappelpuree

Art.nr. 106359 ✓✓○



Twee rundvleeskroketten met appel-rozijnen compote en aardappelbolletjes

Art.nr. 106403 ✓○○



Rijkgevulde boef bourguignon met Parijse wortelen en gekookte aardappelen

Art.nr. 106531 ✓✓✓





Varken



Gepaneerde schnitzel in jus met speerziebonen en gekruide aardappelblokjes

Art.nr. 100103 ✓✓○



Hamlapje in jus met tuinbonen en spekjes en aardappelpuree met bieslook

Art.nr. 106624 ✓✓✓



Spareribs in BBQ-saus met doperwten, worteltjes en gebakken aardappelen

Art.nr. 106926 ✓✓✓



Dungesneden varkensvlees in jus met savooiekool en gekookte aardappelen

Art.nr. 106928 ✓✓✓



Varkenslapje in jachtsaus met witte bonen in tomatensaus en gekookte aardappelen

Art.nr. 106956 ✓✓✓



Varkensmedaillons in champignonroomsaus met een groentemix en gekruide aardappelblokjes

Art.nr. 100105 ✓✓○



Gebakken speklap met rode bietjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 106327 ✓✓○



Karbonade (zonder been) met spruitjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 106942 ✓✓✓



Witlofschotel met ham en kaassaus en aardappelpuree

Art.nr. 106349 ✓○○



Malse varkensoester met spinazie en gekookte krieltjes

Art.nr. 106363 ✓✓✓



Procureurlapje in jus met bladspinazie en aardappelpuree

Art.nr. 106540 ✓✓○



Varkensrollade in jus met romige andijvie en gekookte aardappelen

Art.nr. 106946 ✓✓✓



Kip & kalkoen



Gegrilde kippenbout in jus met een mix van groenten en aardappelpuree

Art.nr. 100303 ✓✓○



Rijkelijk gevulde cordon blue van kalkoen met gesneden spinazie en aardappelpuree

Art.nr. 106929 ✓○○



Kip in rozemarijnsaus met broccoliroosjes en aardappelpuree

Art.nr. 106803 ✓✓✓



Kipnuggets in kerriesaus met gebakken aardappelen

Art.nr. 101401 ✓○○



Kipstoofpotje met champignons, appelcompote en gekruide aardappelblokjes

Art.nr. 106209 ✓✓○



Kipburger met bloemkoolroosjes in kaassaus en gekookte aardappelen

Art.nr. 106804 ✓✓○



Gepaneerde kipschnitzel met stroganoffsaus gekruide snijbonen en gebakken krieltjes

Art.nr. 106805 ✓✓○



Kip in kerriesaus met doperwten en rijst

Art.nr. 106337 ✓✓✓



Rijkgevulde kip cordon bleu in jus met bloemkool- en broccoliroosjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 106362 ✓✓○



Malse kippenboutjes met tuttifrutti en gebakken aardappelen

Art.nr. 106927 ✓○○



Kipfilet met huisgemaakte rabarbercompote en gebakken aardappelschijfjes

Art.nr. 106941 ✓✓✓



Gegrilde kipfilet in jus met sperziebonen en gekookte aardappelen

Art.nr. 106380 ✓✓✓



Kip naar oma's recept met champignons, groentemix en gebakken aardappelen

Art.nr. 106381 ✓✓✓



Romige kippenragout met worteltjes- en doperwtenmix en rijst

Art.nr. 106948 ✓✓✓



Nieuw!



Kippenspies met exotische groenten en gebakken aardappelen

Art.nr. 106964



Nieuw!



Malse kiphaasjes in jus met witlof en aardappelpuree

Art.nr. 106962



Lekkerbekje met een mix van worteltjes en doperwten en gebakken aardappelen

Art.nr. 106625



Gebakken visfilet in botersaus met Parijse wortelen en gebakken aardappelen

Art.nr. 106930



Wild



Stoofpotje van wild met appel- en veenbessencompote en aardappelpuree

Art.nr. 106939



Kabeljauwfilet in romige vissaus met worteltjes en aardappelpuree

Art.nr. 106931



Zalmfilet in dillesaus met Parijse worteltjes en aardappelpuree

Art.nr. 106409



Vissticks in vissaus met tuttifrutti en gekruide aardappelblokjes

Art.nr. 106373



Witvis in hollandaisesaus met rode bietjes en aardappelpuree

Art.nr. 106377



Heekfilet in hollandaisesaus met broccoli-roosjes en aardappelpuree

Art.nr. 106329



Kibbeling met remouladesaus, een mix van worteltjes en doperwten en gekruide aardappelblokjes

Art.nr. 106384





Stampopot



Ambachtelijke zuurkoolstampot met spekjes en gesneden rookworst in jus

Art.nr. 106317 ✓○○



Hollandse boerenkoolstampot met spekjes en gesneden rookworst in jus

Art.nr. 106318 ✓○○



Hutspot naar oud-Hollands recept met stukjes runderstoofvlees in jus

Art.nr. 106319 ✓✓○



Hete bliksem met braadworst in jus

Art.nr. 106324 ✓○○



Hollandse andijviestampot met huisgemaakte gehaktbal in jus

Art.nr. 106325 ✓✓○



Viergroentenstampot met een huisgemaakte gehaktbal in jus

Art.nr. 106622 ✓○○



Spinaziestampot met overheerlijke braadworst in jus

Art.nr. 106905 ✓○○



Andijviestampot met gekruide speklapjes in jus

Art.nr. 106921 ✓○○



Stampot van rode kool met gehaktbal-letjes in jus

Art.nr. 106943 ✓✓○



Preistampot met malse kipfilet in jus

Art.nr. 106944 ✓✓✓





Italiaans



Italiaanse lasagne bolognese
Art.nr. 106207



Spaghetti bolognese
gegarneerd met kaas
Art.nr. 106326



Italiaanse macaroni in tomatensaus
met ham en kaas
Art.nr. 106328



Romige spaghetti carbonara
met spek en kaas
Art.nr. 106330



Romige tagliatelle met zalmstukjes
en groene aspergepuntjes
Art.nr. 106809



Tagliatelle met kip en
bospaddenstoelenroomsaus
Art.nr. 106909



Italiaanse penne in pestosaus
met kip en groene groenten
Art.nr. 106910





Oosters



Authentieke babi ketjap met bami

Art.nr. 106947

✓✓○



Babi pangang met nasi

Art.nr. 106331

✓✓○



Bami goreng special met malse stukjes kip in satésaus

Art.nr. 106333

✓○○



Nasi goreng special met malse kipfilet in satésaus

Art.nr. 106335

✓○○



Nasi goreng met malse kipfilet in zoetzure saus

Art.nr. 106336

✓✓✓



Indonesische rijsttafel met kip, babi ketjap en sambalboontjes

Art.nr. 106812

✓✓○

Werelds



Kebab van kippen-, kalkoen- en kalfsvlees met knoflooksaus en patat

Art.nr. 101402

✓○○



Rijkgevulde goulash met paprika, doperwten en rijst

Art.nr. 106361

✓✓✓



Mexicaanse kipschotel gevuld met paprika, ananas en rijst

Art.nr. 106561

✓✓○



Chili con carne met rundergehakt en rijst

Art.nr. 106628

✓✓✓



Hollands



Omelet in hollandaisesaus met broccoliroosjes en aardappelpuree

Art.nr. 100904   



Omelet in kaassaus met worteltjes en gebakken aardappelen

Art.nr. 100911   



Spinaziestamppot met een omelet

Art.nr. 100922    



Groenteburger met romige prei en gekookte aardappelen

Art.nr. 100908   



Groenteburger met groene groenten, wortelsaus en bulgur

Art.nr. 106957   



Groenteburger met rode bietjes en gebakken aardappelen

Art.nr. 100909   



Oud-Hollandse andijviestamppot met vegetarische balletjes

Art.nr. 100924  



Typisch Hollandse hutspot met vegetarische balletjes

Art.nr. 100929  



Rijkgevulde vergeten groenteschotel met quorn en pastinaakpuree

Art.nr. 101215    



Internationaal



Italiaanse macaroni met tomatensaus en smaakvolle Rigatello kaas

Art.nr. 100907



Italiaanse penne met een romige champignonragout en brocciliroosjes

Art.nr. 100914



Italiaanse vegetarische lasagne met bladspinazie en romige kaassaus

Art.nr. 100915



Vegetarische lasagne met linzen en quorn

Art.nr. 106951



Romige Italiaanse risotto met bospaddenstoelen

Art.nr. 100923



Nasi goreng met quorn en satésaus

Art.nr. 100903



Griekse moussaka met aubergine, courgette en aardappelschijfjes

Art.nr. 100925



Tip!

Bereid de snackmaaltijden in de oven voor het lekkerste resultaat!



Broodje Italië met bolognesesaus en geraspte kaas

Art.nr. 107555



Broodje kipgyros met paprika

Art.nr. 107556



Broodje pulled pork

Art.nr. 107558



Ovenfriet met cordon bleu

Art.nr. 109505



Ovenfriet met stoofvlees

Art.nr. 109506



Ovenfriet met 2 frikandellen

Art.nr. 109507





Rundergehaktbal in jus met romige bladspinazie en gekookte aardappelen

Art.nr. 103501



Huisgemaakte gehaktbal in jus met bloemkool- en broccolirosjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 103502



Gegrilde kipfilet in jus met sperziebonen en gekookte aardappelen

Art.nr. 103507



Runderlapje in jus met snijbonen en aardappelpuree

Art.nr. 103529



Smaakvolle Hollandse hachee met rode kool en gekookte aardappelen

Art.nr. 103509



Hutspot naar oud-Hollands recept met stukjes runderstoofvlees in jus

Art.nr. 103510



Huisgemaakte gehaktbal in jus met witlof en gekookte aardappelen

Art.nr. 103503



Huisgemaakte gehaktbal in jus met romige andijvie en aardappelpuree

Art.nr. 103504



Jachtsotel met rode kool en appeltjes en aardappelpuree

Art.nr. 103511



Hollandse boerenkoolstamppot met spekjes en gesneden rookworst in jus

Art.nr. 103512



Kipnuggets in kerriesaus met gebakken aardappelen

Art.nr. 103505



Kip in rozemarijnsaus met broccolirosjes en aardappelpuree

Art.nr. 103506



Ambachtelijke zuurkoolstamppot met spekjes en gesneden rookworst in jus

Art.nr. 103513





Stamppot van rode kool met gehaktballetjes in jus

Art.nr. 103514



Italiaanse lasagne bolognese

Art.nr. 103530



Zalmfilet in dillesaus met Parijse worteltjes en aardappelpuree

Art.nr. 103524



Gestoofde vis in hollandaisesaus met broccoliroosjes en aardappelpuree

Art.nr. 103523



Bami goreng speciaal met malse stukjes kip in satésaus

Art.nr. 103526



Romige tagliatelle met zalmstukjes en groene aspergepuntjes

Art.nr. 103525



Varkensmedaillon in champignonroomsaus met een groentemix en gebakken aardappelen

Art.nr. 103516



Hete bliksem met braadworst in jus

Art.nr. 103517



Romige kippenragout met wortel- en doperwtmix en rijst

Art.nr. 103527



Braadworst met spruitjes en aardappelpuree

Art.nr. 103518



Indonesische rijsttafel met kip, babi ketjap en sambalboontjes

Art.nr. 103528





Zoutarm



Huisgemaakte gehaktballen in uiensaus met prei en gekookte aardappelen

Art.nr. 100706 ✓✓✓



Hutspot met hachee

Art.nr. 100702 ✓✓✓



Heerlijke boerenkoolstamppot met twee huisgemaakte gehaktballen

Art.nr. 100703 ✓✓✓



Runderhamburger in jus met witlof en gekookte aardappelen

Art.nr. 100704 ✓✓✓



Blinde vink in jus met rode bietjes en gekookte aardappelen

Art.nr. 100705 ✓✓✓



Kip naar oma's recept met sperziebonen en aardappelpuree

Art.nr. 100742 ✓✓✓



Runderstoofvlees met bloemkool en gekookte aardappelen

Art.nr. 100707 ✓✓✓



Zalm in dillesaus met spinazie- en doperwtmix en aardappelpuree

Art.nr. 100708 ✓✓✓



Visfilet in een waterkerssaus met Parijse wortelen en gekookte krieltjes

Art.nr. 100709 ✓✓✓



Kruidig runderstoofpotje met spruiten en gekookte aardappelen

Art.nr. 100710 ✓✓✓



Rijke jachtschotel met rode kool en aardappelpuree

Art.nr. 100711 ✓✓✓





Macaroni met groenten
en tomatensaus

Art.nr. 100743



Kipfilet in uiensaus met appelmoes
en gebakken aardappelen

Art.nr. 100744



Gemalen



Varkensvlees met sperziebonen
en aardappelpuree

Art.nr. 100801



Kip met wortelen
en aardappelpuree

Art.nr. 100802



Smakelijk gehakt met
prei en aardappelpuree

Art.nr. 100803



Rundvlees met rode kool
en aardappelpuree

Art.nr. 100804



Kip in smaakvolle crèmesaus met
broccoli en aardappelpuree

Art.nr. 100805





Zalm in vissaus met wortelen en aardappelpuree

Art.nr. 100806



Runderhachee met rode kool en aardappelpuree

Art.nr. 100814



Hutspot met rundergehakt

Art.nr. 100808



Boerenkoolstamppot met rundergehakt

Art.nr. 100809



Nieuw!



Procureurlapje in jus met spinazie en aardappelpuree

Art.nr. 100818



Nieuw!



Kip met sperziebonen en aardappelpuree

Art.nr. 100813



Rundvlees met rode bietjes en aardappelpuree

Art.nr. 100810



Koolvis in een romige saus met broccoli en aardappelpuree

Art.nr. 100811



Nieuw!



Vis in hollandaisesaus met rode bietjes en aardappelpuree

Art.nr. 100816



Nieuw!



Varkensvlees in jus met erwten en aardappelpuree

Art.nr. 100807



Smakelijk gehakt met bloemkool en knolselderijpuree

Art.nr. 100812



Rundergehakt met witlof en aardappelpuree

Art.nr. 100815



Nieuw!



Hollandse andijviestamppot met gehakt in jus

Art.nr. 100817





Erwtensoep (maaltijdsoep)
Met spek en rookworstschijfjes, een echte winterse maaltijdsoep van 650 gram
Art.nr. 106924

✓✓○

Tomatensoep
Gemaakt van echte tomaten, prei en ui met gehaktballetjes
Art.nr. 128300

✓✓○

Kervelroomsoep
Romige soep van gepureerde uien, prei, selderij en stukjes kip
Art.nr. 128301

✓✓○

Bloemkoolsoep
Gebonden, romige soep van bloemkool, soepgroenten en gegrilde uien
Art.nr. 128304

✓✓○

Groentesoep
Met groenten zoals prei, wortel, bloemkool, bleekselderij en gehaktballetjes
Art.nr. 128305

✓✓✓

Champignonsoep
Romig gebonden met champignons en malse stukjes kip met een hint van nootmuskaat
Art.nr. 128306

✓○○

Kippensoep
Met fijngesneden groenten, vermicelli en malse stukjes kip
Art.nr. 128307

✓○○

Aspergesoep
Gemaakt van het 'witte goud' met malse stukjes kip en verse peterselie
Art.nr. 128308

✓○○

Pompoensoep
Met een subtiele smaak van curry en peper
Art.nr. 128309

✓○○



Twee Hollandse pannenkoeken met appel
Art.nr. 107500

✓○○



Twee Hollandse pannenkoeken met kersen
Art.nr. 107501

✓○○



Twee Hollandse pannenkoeken met spek
Art.nr. 107502

✓○○



Vier Hollandse pannenkoeken
Art.nr. 107503

✓○○



24 heerlijke poffertjes
Art.nr. 107504

✓○○



Maaltijdbox

Hollands

Zes verschillende maaltijden die herkenbaar zijn vanwege hun oer-Hollandse smaak en karakter.

Art.nr. 116310

Internationaal

Zes maaltijden met typische Italiaanse, oosterse of wereldse smaken en ingrediënten.

Art.nr. 116311

Vegetarisch

Maaltijden zonder vlees of vis, maar wel voedzaam en gezond. Van omelet, quorn tot vegetarische gehaktballetjes.

Art.nr. 116312

Zoutarm

Voor wie zoutarm moet of wil eten, hebben wij een maaltijdbox met zes verschillende zoutarme maaltijden.

Art.nr. 116401

Gemalen

Voor wie slikproblemen heeft is er een box met zes verschillende maaltijden die na het koken gemalen zijn tot een zachte vloeibare mousse.

Art.nr. 116402

Benieuwd welke maaltijd er in de maaltijdbox zit? De klantenservice informeert u hier graag over!

Kleine gerechten

Ook aan de kleine eter is gedacht. In deze maaltijdbox zitten zes heerlijke maaltijden à 350-400 gram.

Art.nr. 116308

Dessertbox

Dessertbox mousse

Zes verschillende mousses zitten in deze box. Heerlijk als toetje voor na een (warme) maaltijd of als lekkernij.

Art.nr. 108096

Uw maaltijd helemaal compleet maken met een voorgerecht of een dessert? Bestel dan een keer onze heerlijke dessert of soepbox!

Soepbox

Soepbox

In deze box zitten zes verschillende heerlijke soepen. Let op: alleen te bestellen in combinatie met maaltijden!

Art.nr. 128390





*Wij zijn
benieuwd
naar uw
mening!*

Smakelijk eten

Wij hopen dat u geniet van onze **nieuwe maaltijden en verbeterde recepten**. U als klant staat bij ons voorop en we horen dan ook graag wat **uw wensen** zijn! Mist u een gerecht of heeft u suggesties voor een bestaand gerecht? Dan ontvangen wij graag uw **feedback** zodat we dit kunnen meenemen in onze ontwikkeling. Lever uw ideeën aan via **denkmee@versaantafel.nl**, want bij Vers aan Tafel draait het om u. Meer smaak, meer variatie, meer gemak en vooral **meer aandacht**. Aandacht voor de service en de gerechten. Schuif lekker aan en laat het u smaken!

Het team van Vers aan Tafel

*“Met onze ambacht en oprechte
persoonlijkje aandacht hopen we uw
eetmoment net wat leuker te kunnen maken!”*

