



Wij zorgen voor een voortreffelijke maaltijd!

Maaltijdvoorziening bij intern wonen

Inhoudsopgave

1. Wat is maaltijdvoorziening?	3
2. Avondbroodmaaltijd	3
3. Enkele voorbeelden van niet Hollandse gerechten	4
4. Overige wetenswaardigheden over gerechten	5
5. Bewaar- en gebruiksadvies uitbrengmaaltijd	5
6. Allergenen	6



1. Wat is maaltijdvoorziening?

U, als bewoner of logé van krijgt dagelijks uw maaltijden van de voedingsdienst. De voedingsdienst zorgt voor keuzemenu's voor de warme maaltijden en een gevarieerde keus bij de broodmaaltijden.

U kunt uw maaltijd nuttigen op de plek van uw voorkeur. Dit kan zijn in het eigen appartement, een huis- of familiekamer of in het seniorenrestaurant.

In beide zorginstellingen is een senioren-restaurant aanwezig en heeft u de keuze uit één van de drie dagmenu's, eten "à la carte" of de dagelijks wisselende dagschotel voor een zeer schappelijke prijs en dat alles onder het genot van een al dan niet alcoholhoudend drankje.

Naast de Hollandse keuken staan er ook regelmatig buitenlandse gerechten op het menu. In sommige menu's zult u misschien gerechten aantreffen waarvan het spreekwoord "wat de boer niet kent, eet hij niet" van toepassing is.

In deze brochure worden een aantal van deze gerechten omschreven zodat als u weet wat er in een bepaald gerecht zit u dit misschien toch eens wil proberen. Want zoals u weet een gevarieerd menu is gezond!

2. Avondbroodmaaltijd

"Samen eten is gezelliger dan alleen"

Bij Alerimus worden de gehele week, tussen 17.00 uur en 18.30 uur in de familiekamers van locatie de Buitensluis te Numansdorp en in het seniorenrestaurant van locatie de Open Waard te Oud-Beijerland, luxe broodmaaltijden geserveerd.

Deze broodmaaltijden bestaan uit vers gebakken luxe broodjes, diverse andere broodsoorten en een grote keuze aan zoet en hartig beleg.

Tevens serveren wij hierbij thee, koffie, melk, karnemelk of vruchtensap.



Dagelijks worden de maaltijden vergezeld van een extra snack.

Voor gasten die niet woonachtig zijn in de Buitensluis of de Open Waard is de prijs per luxe broodmaaltijd slechts € 4,-.

Wij maken u er op attent dat het niet mogelijk is om deze maaltijden contant af te rekenen. Bij de receptie van onze verzorgingshuizen kunt u iedere werkdag tussen 09.00 uur en 16.00 uur een maaltijdkaart ad € 12,- aanschaffen.

U kunt, op door u bepaalde dagen, hetzij wekelijks hetzij maandelijks, van maandag tot en met vrijdag, genieten van onze luxe broodmaaltijden of u kunt uw familieleden of vrienden uitnodigen om samen met u te komen eten.

Wij verwelkomen u graag bij de luxe broodmaaltijden.

Het is niet noodzakelijk dat u vooraf bespreekt. (tenzij u met meer dan zes personen komt) Op de eerder vermelde openingstijden bent u van harte welkom in ons restaurant.

3. Enkele voorbeelden van niet Hollandse gerechten:

Ratatouille is een mengsel van gesneden paprika, ui, courgette, aubergine met wat tomatenpuree gebakken. Licht gekruid en met een vleugje knoflook op smaak gebracht.

Chili con carne is geruld mager rundergehakt gekruid met rode peper, chilipoeder, paprikapoeder, komijn en majoraan. Gaargemaakt met wat tomatenpuree en suiker. Geserveerd met bruine bonen.

Gyros is varkensvleesreepjes gekruid met knoflook, oregano, komijn, paprikapoeder, kaneel en wat zout. Gebakken met wat gesneden ui en rode paprika in olijfolie.

Gekookte ui met corned beef heet eigenlijk **american hash**, dit werd vroeger veel op zeeschepen gegeten. Het zijn gestoofde uienringen met daarin corned beef op smaak gebracht met wat peper en mosterd.

Boterbonen zijn een variant op prinsessenbonen maar dan met een goudgele kleur, ze hebben een wat zachtere bonensmaak.

Foe yong hai is een omelet gevuld met ui, prei, paprika, wat knoflook, zout en peper; er wordt een licht zoete tomatensaus bij gegeven.



Tilapia filet is van een zoetwatervis die oorspronkelijk uit Afrika komt, tegenwoordig worden ze voornamelijk gekweekt. De vis is stevig en mild van smaak.

China mix is een groente mengsel van taugé, bamboe, rode paprika, prei, wortel, ui, peultjes en paddenstoelen.



4. Overige wetenswaardigheden over gerechten

- Voor macaroni en spaghetti gebruiken wij mager rundergehakt, geruld met ui, wortel, prei, paprika en tomatenpuree. Op smaak gebracht met knoflook, basilicum, peper en zout.
- Nasi en bami wordt door ons zonder vlees bereid, er wordt wel ruim groente meegebakken.

5. Bewaar- en gebruiksadvies uitbrengmaaltijd

- Uw maaltijd wordt afgeleverd in een speciale verpakking. Deze verpakking zorg ervoor dat u de maaltijd op de juiste temperatuur ontvangt.
- Uw maaltijd wordt rond een afgesproken tijdstip bij u appartement afgeleverd of gebracht op de plaats waar u uw maaltijd gebruikt.
- Bent u op een bepaalde dag afwezig, meld dit dan aan de receptie van Alerimus, de maaltijd kan dan afgezegd worden of vul het van te voren in op de menulijst.
- Open de schaaltes vlak voordat u de maaltijd gaat gebruiken.
- Als u soep heeft en die voor de maaltijd eet, dient u de maaltijd box (Open Waard) met daarin de warme maaltijd weer af te sluiten met de bijpassende deksel. Indien u een plateau krijgt (Buitensluis) dan zijn alle gerechten apart verpakt.
- Koude gerechten zoals voorgerechten, salades, vla en pudding dienen voor, tijdens of in aansluiting op uw maaltijd gegeten te worden. Indien u deze gerechten niet direct wilt eten, dek ze dan af en bewaar ze in de koelkast.

- Bewaar deze gerechten niet langer dan 1 dag, doe ze daarna weg.
- Bewaar een koud gerecht bij voorkeur niet langer dan twee uur op kamertemperatuur. Als u het dan nog niet heeft gegeten, gooi het dan weg.
- Zet een koud product nooit op de verwarming.
- Wanneer u de warme maaltijd niet direct wilt eten, ga dan als volgt te werk:
 - » Haal de folie van de drierivakbak
 - » Laat de maaltijd maximaal 15 minuten afkoelen op het aanrecht
 - » Dek de maaltijd vervolgens af met plastic folie en plaats het in de koelkast
 - » De juiste temperatuur in de koelkast is beneden 7° C, bij voorkeur 4° C.
- Wanneer u de maaltijd niet helemaal opeet, gooi dan de etensresten direct na de maaltijd weg. *Het is onjuist etensresten te bewaren en op te warmen.*

De menu's bestaan uit een vierweken cyclus dat per seizoen wisselt, voorjaar, zomer, herfst en winter.

6. Allergenen

Allergenen zijn stoffen die een allergische reactie kunnen veroorzaken. Ook in voeding kunnen zich dergelijke stoffen bevinden. De Europese regelgeving richt zich op 14 producten die overgevoelheidsreacties kunnen veroorzaken. Wij willen u er op attenderen dat onze voedingsdienst producten uit onderstaande lijst verwerkt / gebruikt voor het bereiden van de maaltijden.

1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge e.d)
2. Schaaldieren (mossels, oesters)
3. Eieren
4. Vis
5. Pinda's
6. Soja
7. Noten (amandelen, hazel- en walnoten e.d.)
8. Melk (met lactose)
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sesamzaad



12. Sulfit / zwaveldioxide (in wijn)
13. Lupine
14. Weekdieren (krabben, kreeften, garnalen)

Wees u zich er van bewust bij het invullen van de menukeuzelijst, dat u geen maaltijdcomponenten kiest waar u een overgevoeligheid voor heeft.

Gelieve de voedingsdienst op de hoogte te stellen van eventuele voedselallergieën opdat zij hiermee rekening kunnen houden met het bereiden van uw maaltijd.

Als u speciale wensen heeft kunt u die telefonisch doorgeven aan de receptie van betreffende locatie. Zij zorgen ervoor dat uw wens in de keuken bekend wordt. U kunt ook doorgeven dat u altijd een compleet menu wilt, zodat u niet per abuis geen vlees of groente krijgt.

Daarnaast kunt ook in onze seniorenrestaurants of huiskamers dineren. Enthousiaste medewerkers en vrijwillig medewerkers zorgen voor de bediening.

Het seniorenrestaurant in beide locaties is geopend van: maandag tot en met vrijdag, van 12.00 uur tot 13.30 uur.

Daar heeft u de keuze uit één van de drie dagmenu's, eten "a la carte" of de dagelijks wisselende dagschotel voor een zeer schappelijke prijs en dat alles onder het genot van een al dan niet alcoholhoudend drankje.

Op de eerder vermelde openingstijden bent u van harte welkom in ons restaurant.





**Woon-, zorg- en dienstencentrum bestaande uit locatie de Buitensluis in Numansdorp
en locatie de Open Waard in Oud-Beijerland**

Postbus 7332
3200 AC Numansdorp
tel. 0186 659 659
fax. 0186 654 940
info@alerimus.nl
www.alerimus.nl

Deze folder is tot stand gekomen in augustus 2016. Er kunnen veranderingen zijn geweest op het moment dat u deze folder ontvangt. Aan tekst in deze folder kunnen geen rechten worden ontleend.



De Buitensluis

Bernhardstraat 25
3281 BC
Numansdorp



Het Buiten van Open Waard

Polderlaan 5
3261 ZA
Oud-Beijerland

