

6 Kies uw **Bijgerecht**



Rauwkost met
yoghurtdressing

45 2 4
of zonder dressing

27 1 4

Voedingswaarden

Energie kcal Eiwit gram Koolhy-
draten gram

7 Kies uw **Nagerecht**

Elke dag



Verse fruitsalade
met slagroom

122 1 16
of zonder slagroom

61 1 13

Maandag



Trifle met toffee en
notencrumble

401 10 19

Dinsdag



Yoghurtcake

383 8 44

Woensdag



Limoen-
kokosmousse

381 14 22

Donderdag



Panna cotta met
bramengelei

226 9 21

Vrijdag



Chocolade taartje

255 7 16

Zaterdag



Clafoutis
met kersen

187 5 26

Zondag



Griesmeelpudding
met stoofperen

152 4 18

Liever een ander toetje

Bij de servicemedewerker
kunt u yoghurt naturel,
vanillevla, chocoladevla,
diverse pappen en
kwark bestellen.

Bezoekersmaaltijd

Uw bezoek kan ook een warme maaltijd op de afdeling bestellen. De maaltijden worden tegelijk geserveerd.
Dit betekent dat uw bezoek met u mee kan eten. Het werkt als volgt:

1 Koop een voucher

Uw bezoek koopt een voucher voor
€7,50 bij het restaurant of de
coffeecorner, deze bevinden zich op de
tweede verdieping het Leidse Plein.
Uitsluitend betalen met pin.

2 Keuze doorgeven

Uw bezoek levert deze voucher in bij
de Servicemedewerker op uw afdeling,
geeft aan wanneer de maaltijd genuttigd
wordt en geeft de maaltijdkeuze door.
Bij een maaltijd voor dezelfde dag:
geef deze voucher én maaltijdkeuze
door vóór 12:00 uur.

3 Maaltijd geserveerd

Op de gekozen dag rond 17:00 uur
worden de maaltijden voor u en uw
bezoek tegelijk geserveerd en krijgt u
beiden iets te drinken aangeboden.
Restitutie is niet mogelijk

Menu van de chef

Herfst 2025



Maandag
Gemarineerde zalmfilet, jalapeno crème
fraîche, geroosterde groentemix en
geroosterde spicy wedges

596 31 39



Dinsdag
Thaise curry en volkoren noedels

661 26 51



Woensdag
Sukadelapje, mosterdjus en hutspot

452 28 56



Donderdag
Bolognesesaus, Mediterraanse rauwkost,
volkoren spaghetti en parmezaanse kaas

463 25 47



Vrijdag
Hachee, rode kool en knolselderijpuree

407 24 33



Zaterdag
Ovenschotel met orzo

690 25 81



Zondag
Kip-kerrie stoofschotel,
roergebakken spitskool en notenrijst

559 31 45



Voedingswaarden per portie

Energie kcal Eiwit gram Koolhy-
draten gram

Vegetarische vleesvervanging

Maandag Eierkotelet
Woensdag Vegetarische braadworst
Vrijdag Vegetarische hachee
Zondag Vegetarische kipstukjes-kerrie
stoofschotel



Scan voor meer informatie
over PUUR LUMC

Deze kaart op de kamer laten liggen a.u.b.

Onze chefs bereiden iedere dag een heerlijke verse maaltijd voor u. U kunt een keuze maken uit óf het 'Menu van de Chef' óf uit de losse componenten van het 'LUMC Keuze Menu'. De componenten van het 'Menu van de Chef' en het 'LUMC Keuze Menu' zijn niet met elkaar te combineren.

Indien u een dieet heeft, kunnen uw keuzemogelijkheden afwijken van deze menukaart, uw keuzemogelijkheden zijn bekend bij de servicemedewerker. Ook voor overige vragen omtrent de maaltijden en de menukaart, kunt u terecht bij de servicemedewerker.

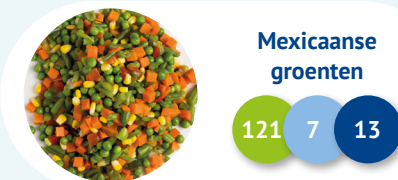
Onze gerechten zijn onder voorbehoud.

Wij wensen u alvast een smakelijke maaltijd!

1 Kies uw Vlees, vis, kip of vega



2 Kies uw Groente



Portiegrootte

U kunt kiezen voor diverse portiegroottes. Vlees, vis, kip of vega kunt u per ½ of 1 portie bestellen (max. 1 soort). Groente, aardappels, pasta, rijst, jus of saus bestelt u per ½, 1, 1½ of 2 porties (max. 1 soort per groep). Toppings en bijgerechten kunt u per 1 portie bestellen (max. 2 soorten per groep). U kunt per dag 1 nagerecht bestellen.

Voedingswaarden

Energie kcal
Eiwit gram
Koolhydraten gram

3 Kies uw Aardappelen, pasta of rijst



4 Kies uw Jus of saus



5 Kies uw Topping

