

## Van Rijsingen Diepvries Helmond

Hoefkens 1B, Helmond  
Tel.: 0492-544407

### Openingstijden:

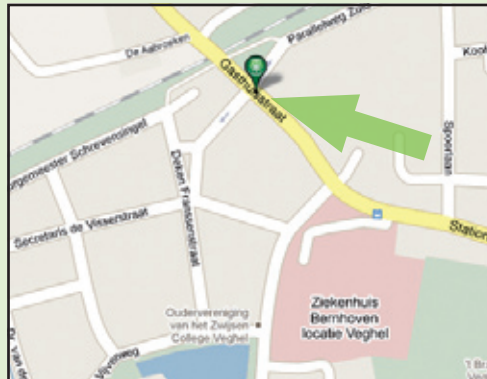
Maandag: 09.00 - 18.00 uur  
Di t/m Do: 09.00 - 18.00 uur  
Vrijdag: 09.00 - 20.00 uur  
Zaterdag: 09.00 - 17.00 uur

## Van Rijsingen Diepvries Veghel

Gasthuisstraat 36, Veghel  
Tel.: 0413-344004

### Openingstijden:

Maandag: 09.00 - 18.00 uur  
Di t/m Do: 09.00 - 18.00 uur  
Vrijdag: 09.00 - 20.00 uur  
Zaterdag: 09.00 - 17.00 uur

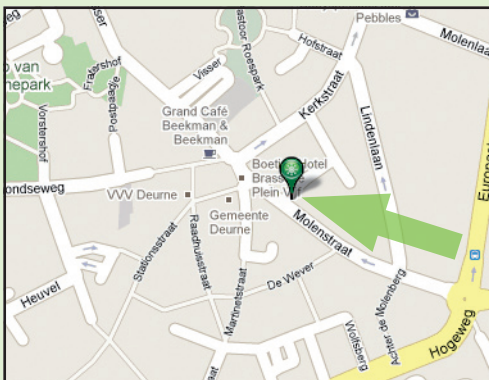


## Van Rijsingen Diepvries Deurne

Molenstraat 7, Deurne  
Tel.: 0493-320051

### Openingstijden:

Maandag: 13.00 - 18.00 uur  
Di t/m Do: 09.00 - 18.00 uur  
Vrijdag: 09.00 - 20.00 uur  
Zaterdag: 09.00 - 17.00 uur



*Assortimentswijzigingen voorbehouden  
(het assortiment en de samenstelling van de maaltijden kan variëren).*



**De verse keuken biedt een compleet assortiment kant-en-klaare vriesverse gerechten van topkwaliteit uit verschillende keukens. Voor de liefhebber van traditionele Nederlandse gerechten is er de Hollandse keuken. Bij de buitenlandse keukens kunt u kiezen uit Italiaanse, Oosterse en diverse wereldgerechten.**

### Lekker en gezond

Direct na de bereiding worden de maaltijden razendsnel ingevroren. De snelheid van het invriezen is kenmerkend voor het diepvriesprocedé.

Bij het invriezen ontstaan kleine ijskristallen die het celweefsel van het voedsel beschermen, waardoor de smaak en de voedingswaarde optimaal bewaard blijven. De maaltijden bevatten daarom geen conserveringsmiddelen. De gerechten bevatten het merendeel van de voedingsstoffen die een persoon elke dag nodig heeft.

**Voor vragen over speciale diëtwensen, informeer bij onze medewerkers!**

### Bereiding van de maaltijden

De maaltijden die wij u aanbieden zijn kant-en-klaar en eenvoudig te verwarmen in de magnetron en heteluchtoven.

- **Rundergehakt** met witlof en gekookte aardappelen met bieslook
- **Blinde vink** met bietjes en aardappelschijfjes in kaassaus
- **Gehaktbal** met bloemkool en gekookte aardappelen
- **Gehaktbal** met andijvie a la creme en aardappelpuree
- **Rundergehakt in jus** met bladspinazie a la creme en gekookte aardappelen
- **Gehaktschotel** met prei en aardappelpuree met kaas
- **Hamburger in uiensaus** met appelmoes en gebakken aardappelen



- **Kip in kerriesaus** met doperwten en rijst
- **Kipfilet** met sperziebonen en gekookte aardappelen
- **Kip Cordon Bleu** met bloemkool, broccoli en gekookte aardappelen
- **Kip naar oma's recept** met gebakken aardappelen
- **Gegrilde kippenbout in jus** met groentemix en aardappelpuree
- **Kip in rozemarijnsaus** met broccoli en aardappelpuree
- **Kipburger in jus** met bloemkool en gebakken aardappelen
- **Kipschnitzel** met tuinbonen in groentensaus en aardappelpuree



- **Runderlapje** met spruitjes en gekookte aardappelen
- **Sucadelapje** met sperziebonen en aardappelpuree
- **Rundertartaar** met rode kool en gebakken aardappelen
- **Draadjesvlees** in biersaus met stoofpeertjes en aardappelkoekjes
- **Jachtschotel** met appeltjes, rode kool en aardappelpuree
- **Boeuf bourgignon** bloemkool, groentesaus, aardappelen
- **Hollandse hachee** met rode kool en gekookte aardappelen
- **Stoofpotje** met andijvie a la creme en aardappelpuree
- **Runderlapje** met stoofperen, aardappelpuree met bieslook



- **Boerenkoolstampot** met spekjes en schijfjes rookworst in jus
- **Zuurkoolstampot** met spekjes en schijfjes rookworst in jus
- **Hutspot** met gesneden rundvlees in jus
- **Viergroentenstampot** met een gehaktbal in jus
- **Spinaziestampot** met braadworst

- **Witlofschotel** met ham, kaassaus en aardappelpuree

- **Varkensoester** met spinazie a la creme en gekookte krieltjes
- **Procureurlapje** met bladspinazie en aardappelpuree
- **Hamlapje** met tuinboontjes en spekjes en aardappelpuree met bieslook
- **Gepaneerde schnitzel in jus** met sperziebonen gebakken aardappelen
- **Varkenshaas in champignon-roomsaus** met botergroenten en gebakken aardappelen
- **Varkenslapje in pepersaus** erwten, spinazie en krieltjes



- **Gepaneerde visfilet in boterjus** met botergroenten en gekookte krieltjes
- **Vis in fantasiesaus** met rode bietjes in aardappelpuree
- **Kibbeling in vissaus** met parijse worteltjes, doperwtjes en pommes mignonettes
- **Zalmfilet en witvis in dillesaus** met parijse worteltjes en aardappelpuree
- **Lekkerbekje** met doperwten, wortelen en gebakken aardappelen
- **Scharrolletjes in hollandaise saus** met erwten, wilde spinazie en rijst
- **Kabeljauw in dillesaus** met boontjes en gekookte krieltjes



- **Penne** met pesto met kip en groene groenten
- **Macaroni in tomatensaus** met ham en kaas
- **Lasagne Bolognese**
- **Tagliatelle** met zalm en groene aspergepunten

- **Babi pangang in zoetzure saus** met rijstfantasie
- **Bami goreng speciaal** met kip in satesaus
- **Nasi goreng speciaal** met kip in satesaus
- **Babi ketjap, bami**

- **Hongaarse goulash** met doperwtjes en rijst
- **Mexicaanse kipschotel** met paprika, ananas en rijst
- **Chili con carne** met gehakt en rijst
- **Indonesische rijsttafel** met babi ketjap, sambal boontjes en nasi met kip
- **Bruine bonenschotel** met spek, kip en witte rijst

- **Vegetarische burger** met uiensaus, aardappelpuree en rode kool
- **Groenteburger in vegetarische jus** met prei en aardappelen
- **Omelet in kaassaus** met worteltjes en gebakken aardappelen
- **Kaasburger in tomatensaus** met groentemix en gebakken aardappelen

*Over het algemeen zijn deze maaltijden altijd voldoende voorradig.*

