

Tafeltje Dekje



Zorgcentrum 't Slot
Ridderhof 1, 5311 CM Gameren
keuken@slotgameren.nl, www.slotgameren.nl
0418 561 451





Tafeltje Dekje biedt mensen in de gehele Bommelerwaard de mogelijkheid om een warme of een koelvers maaltijd thuisbezorgd te krijgen.

Deze dienstverlening is bestemd voor mensen die door omstandigheden voor korte of lange tijd niet in staat zijn zelf hun boodschappen te doen of te koken.

Voor de uitvoering van Tafeltje Dekje is een stichting actief. Deze stichting kent een eigen bestuur en regelt onder andere de werving en coördinatie van de vrijwilligers die de maaltijden bezorgen.

Er wordt bezorgd in de plaatsen:

Aalst	Brakel	Bern
Bruchem	Delwijnen	Nederhemert Noord
Gameren	Kerkwijk	Nederhemert Zuid
Nieuwaal	Poederoijen	Zuilichem
Zaltbommel	Hedel	Ammerzoden
Kerkdriel	Velddriel	Alem
Rossum	Well(seind)	

Wanneer u de warme maaltijd rond het middaguur wilt gebruiken, kunt u het best gebruik maken van de warme maaltijd-service van Tafeltje Dekje. De maaltijd wordt rond het middaguur warm in een daarvoor bestemde geïsoleerde cassette bij u thuisbezorgd en kan meteen worden genuttigd. De inhoud van deze cassette kan niet later in de magnetron worden opgewarmd.





Gebruikt u de warme maaltijd liever aan het eind van de dag dan is een koelvers maaltijd misschien iets voor u. Deze maaltijd wordt ook rond het middaguur bezorgd, maar deze wordt gekoeld in een thermobox bij u bezorgd. Deze kunt u op uw gewenste tijd in de magnetron verwarmen en nuttigen.

Warme maaltijd

De warme maaltijden worden met zorg bereid in de keuken van Zorgcentrum 't Slot in Gameren en worden in speciale cassettes bezorgd, die de maaltijd gedurende langere tijd warmhouden.

Koelvers maaltijd

Deze maaltijd wordt evenals de warme maaltijd traditioneel gekookt, maar wordt na de bereiding direct gekoeld in een speciale koelkast, die ervoor zorgt dat de maaltijd in korte tijd van 90°C naar 4°C wordt teruggebracht. Door deze korte tijd van koelen blijven de voedingswaarden en de vitamines behouden.

De maaltijden worden verpakt in een kunststof verpakking en moeten bij ontvangst direct in de koelkast worden geplaatst. In de koelkast bij maximaal 7°C zijn de maaltijden 48 uur houdbaar.

Aanmelden

Als u van de voorziening voor een warme maaltijd of een koelvers maaltijd gebruik wilt maken, dan kunt u zich telefonisch of schriftelijk aanmelden via de receptie van 't Slot. De contactpersoon van st. Tafeltje Dekje neemt dan later contact met u op. Deze kan u ook nadere inlichtingen verstrekken.



Bij een aanmelding zullen de volgende gegevens gevraagd worden:

- Persoonlijke gegevens
- Bankrekeningnummer
- Dieet
- Contactpersoon



Maaltijdprijzen 2024

	Warme maaltijden:	Koelvers maaltijden:
Voorgerecht:	€ 1,25	€ 1,30
Hoofdgerecht:	€ 7,20	€ 7,95
Nagerecht:	€ 0,85	€ 0,85
Complete maaltijd:	€ 9,30	€ 10,10

U kunt kiezen voor een complete maaltijd (voor- hoofd- en nagerecht), maar kunt ook een voor-, hoofd- of nagerecht weglaten.

Bijdrage (subsidie) voor de maaltijd vanuit de gemeenten

De Gemeente Zaltbommel verstrekt een tegemoetkoming in de kosten van de maaltijd wanneer u niet meer in staat bent zelf voor de maaltijd te zorgen. Ook wordt gekeken naar de hoogte van uw inkomen.

Wanneer u in aanmerking wilt komen voor deze tegemoetkoming kunt u contact opnemen met de gemeente Zaltbommel, tel 140418. U kunt dan vragen naar het WMO-loket.

De Gemeente Maasdriel verstrekt geen tegemoetkoming in de kosten van de maaltijd. Diegenen die al voor de zomer van 2020 subsidie ontvingen, blijven deze houden zolang men de maaltijden van Tafeltje Dekje afneemt.



Betaling

U ontvangt maandelijks een factuur over de door u afgenomen maaltijden. Het heeft de voorkeur dat u gebruik maakt van een automatische afschrijving d.m.v. een machtiging zodat de betaling automatisch door ons geïncasseerd kan worden.

Indien u de rekening zelf per keer wilt betalen, dient u deze binnen 14 dagen na ontvangst van de factuur te voldoen.

Informatie warme maaltijd

Overal komen bacteriën voor. In ons huis, op onze handen, in ons voedsel. De meeste bacteriën doen geen kwaad, sommige zijn zelfs nuttig. Er zijn ook bacteriën die schadelijk zijn en ons ziek kunnen maken. De warme maaltijd die u krijgt is met grote zorg klaargemaakt. De kans dat er zich toch nog enkele bacteriën in bevinden is echter wel aanwezig. Dat is overigens niet erg, als deze bacteriën maar geen kans krijgen zich te vermeerderen.

Om ervoor te zorgen dat bacteriën zich niet kunnen vermeerderen, krijgt u de warme maaltijd geserveerd op een temperatuur boven de 60°C en de koude gerechten beneden de 7°C.

Het is daarom belangrijk dat u de maaltijd direct na het serveren opeet en niet nog een tijdje laat staan. Het is dan ook niet goed om deze later in de magnetron op te warmen.

Koude gerechten zoals voorgerechten, salades, vla en pudding kunt u het beste tijdens of in aansluiting op uw warme maaltijd opeten.

Als u het nagerecht nog een poosje wilt bewaren, ga dan als volgt te werk:



- Dek het nagerecht af en zet het in uw koelkast.
- Bewaar het nagerecht in de koelkast niet langer dan één dag, gooi het de volgende dag weg!
- Bewaar een koud gerecht buiten de koelkast niet langer dan twee uur!
- Zet een koud gerecht nooit op de verwarming!!
- Als u per ongeluk vergeet een koud gerecht in de koelkast te zetten, gooi het dan weg.

De warme maaltijd wordt bezorgd in een geïsoleerde cassette die de maaltijd gedurende langere tijd op de juiste temperatuur houdt. Deze cassette met de schalen en deksels wordt doorlopend meermalen hergebruikt en wordt bij een volgende maaltijdbezorging omgeruild. U dient de cassette met de soepkom, schalen en de deksels schoon omgespoeld retour te geven. Houd in de zomer rekening met de hoge temperaturen en vermijd dat u een lege omgespoelde cassette in de warme zon zet.

Informatie koelvers maaltijd

U ontvangt de maaltijd in een geïsoleerde thermobox. Bij ontvangst haalt u de maaltijd uit de thermobox en plaatst die in de koelkast.

De bewaartijd van de koelvers maaltijd in een koelkast is maximaal 48 uur. De temperatuur van de koelkast hoort beneden de 7°C te zijn, het beste is een temperatuur van 4°C.

- Houd de maaltijd niet te lang buiten de koelkast voordat u deze gebruikt.
- De koelvers maaltijd kan in de plastic verpakking zoals u die ontvangt in de magnetron geplaatst worden.



- Prik een paar gaatjes in de afdekfolie voordat u de maaltijd in de magnetron zet en verwarm de maaltijd (dat is afhankelijk van de inhoud en het vermogen van de magnetron). Soep 2-3 minuten, hoofdgerecht 4 minuten verwarmen, bij een stampotmaaltijd duurt de verwarming 5-6 minuten bij 700 Watt.
- Laat de maaltijd 1 minuut staan voor het openen. Verwijder na opwarmen de folie. Pas op: deze kan heet zijn! De maaltijd is nu gebruiksklaar.
- Let op de houdbaarheidsdatum.
- Bewaar geen restjes die al opgewarmd zijn.

De koelvers maaltijd wordt bezorgd in een geïsoleerde tempex/thermobox die de inhoud gedurende langere tijd op de juiste koele temperatuur houdt. Deze thermobox wordt telkens hergebruikt en wordt omgeruild bij een volgende maaltijdbezorging. De koelvers maaltijd zelf zit in een eenmalige verpakking welke u na gebruik kunt weggooiden. U kunt deze verpakking gescheiden afvoeren, het meeste mag bij het plastic afval.

Let op: de verantwoordelijkheid van 't Slot voor de maaltijden gaat tot uw deur. Na bezorging bent u zelf verantwoordelijk voor de voedselveiligheid en het opvolgen van bovenstaande adviezen.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

Op grond van een wettelijke verplichting vermelden wij de allergenen die bij de bereiding van onze maaltijden zijn gebruikt.

De wet is bedoeld om de voedselveiligheid voor mensen met een allergie te vergroten. Er is bepaald dat informatie afgegeven moet worden over onderstaande voedselallergenen die de meeste overgevoeligheidsreactie geven:



Onze maaltijden kunnen sporen van de volgende ingrediënten bevatten:

Granen	Noten
Schaaldieren	Selderij
Eieren	Mosterd
Vis	Sesamzaad
Pinda's	Zwavel dioxide en sulfiet
Soja	Lupine
Melk/lactose	Weekdieren

Mocht u allergisch zijn voor een of meerdere van de genoemde ingrediënten dan kunt u dit aan ons doorgeven. Wij zullen dan rekening houden met uw dieet. Onze koks zullen uw maaltijd zorgvuldig bereiden ten aanzien van uw allergie.

Menulijsten

Wekelijks wordt op donderdag de menulijst bij u bezorgd. Deze dient u, eventueel met hulp, in te vullen. Omdat de menulijst digitaal gelezen wordt, dient u deze zorgvuldig in te vullen met een blauw of zwart schrijvende pen. De ingevulde lijst kunt u met de vrijwilliger mee retour geven.

Invullen van menulijst:

Maakt u geen keuze dan wordt standaard het eerste menu gegeven. Op uw menulijst ziet u dit aangegeven met een* achter het gerecht

- U kunt per regel maar één keuze maken, dus maar één hokje blauw/zwart maken.
- U heeft de mogelijkheid om appelmoes te kiezen. Deze staat op de eerste regel bij de soep (is kosten voorgerecht). U kunt niet de soep/bouillon én appelmoes kiezen.



- Bekijk eerst alle drie de menu's per dag voor u een keuze maakt (zie bijgevoegd voorbeeld hierna).
- Maak het vakje blauw/zwart voor het voor het gerecht dat u wenst te ontvangen.
- Wilt u een dag geen maaltijd ontvangen, dan moet u een kruisje zetten onderaan de lijst in desbetreffende dag. Heeft u dit per ongeluk verkeerd gedaan, dan kunt u dit alleen wijzigen door contact op te nemen met de contactpersoon van Tafeltje Dekje.
- Gebruik geen typex op de menulijst.
- Doe geen plakband of nietjes op/in de menulijst.
- Schrijf geen opmerkingen op de menulijst.
- Probeer uw menulijst zo schoon mogelijk en niet gekreukt of gevouwen in te leveren.
- Heeft u eenmaal een ingevulde menulijst ingeleverd en realiseert u zich dat u op een bepaalde dag, in tegenstelling tot wat u heeft ingevuld, toch geen maaltijd wilt ontvangen, dan kunt u dit altijd wijzigen. Afmelden van een maaltijd kan zelfs tot 24 uur, bij koelvers-maaltijden graag 48 uur van tevoren, bij de contactpersoon van Tafeltje Dekje.
- Hoewel wij ons uiterste best doen om u van een kwalitatief goede maaltijd te voorzien, kan er altijd iets mis gaan. Heeft u een klacht, vraag of opmerking, neem dan ook daarvoor contact op met de contactpersoon. De contactpersoon van Tafeltje Dekje is een kok van de keuken van 't Slot en is ter zake kundig om uw vraag of opmerking in behandeling te nemen.





Zorgcentrum t slot

Week nr. 36/2017

Service nr. 3097



tafeltje-dek-je

0 ..

Maandag

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Held. preisoep* | <input type="checkbox"/> Groentebouillon |
| <input type="checkbox"/> Slavink* | <input checked="" type="checkbox"/> Hamlapje |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vleesjus* | <input type="checkbox"/> Broccoli |
| <input type="checkbox"/> Prei * | <input type="checkbox"/> Rijst |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gekookte aardappelen* | |

- | | |
|--|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Rijstepap* | <input type="checkbox"/> Vanillevla |
|--|-------------------------------------|

Dinsdag

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Held. kippensoep* | <input checked="" type="checkbox"/> Tomatenbouillon |
| <input type="checkbox"/> Kalkoenburger* | <input type="checkbox"/> Procureurslapje |
| <input type="checkbox"/> Vleesjus* | <input type="checkbox"/> Sperziebonen |
| <input type="checkbox"/> Bloemkool* | <input type="checkbox"/> Rijst |
| <input type="checkbox"/> Gekookte aardappelen* | |

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Sinaasappelvla* | <input checked="" type="checkbox"/> Vanillevla |
|--|--|

Woensdag

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Gebonden kerriesoep* | <input type="checkbox"/> Kruidenbouillon |
| <input type="checkbox"/> Kipfilet* | <input type="checkbox"/> Deense schnitzel |
| <input type="checkbox"/> Vleesjus* | <input type="checkbox"/> Rode bieten |
| <input type="checkbox"/> Andijvie* | <input type="checkbox"/> Rijst |
| <input type="checkbox"/> Gekookte aardappelen* | |

- | | |
|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Vanilleoghurt+kersen* | <input type="checkbox"/> Vanillevla |
|---|-------------------------------------|

Donderdag

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gebonden cremesoep* | <input type="checkbox"/> Groentebouillon |
| <input checked="" type="checkbox"/> Kerrieschijf* | <input type="checkbox"/> Runderlapje |
| <input checked="" type="checkbox"/> Vleesjus* | <input type="checkbox"/> Romanobonen |
| <input checked="" type="checkbox"/> Spitskool* | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Gekookte aardappelen* | |

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Caramel/ kokosvla* | <input checked="" type="checkbox"/> Vanillevla |
|---|--|

Vrijdag

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Held. kervelsoep* | <input type="checkbox"/> Kippenbouillon |
| <input type="checkbox"/> Rundersaucijsje* | <input checked="" type="checkbox"/> Gegratineerde vis |
| <input type="checkbox"/> Vleesjus* | <input checked="" type="checkbox"/> Hollandaisesaus |
| <input type="checkbox"/> Postelein* | <input checked="" type="checkbox"/> Worteltjes |
| <input type="checkbox"/> Gekookte aardappelen* | <input checked="" type="checkbox"/> Aardappelpuree |

- | | |
|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bitterkoekjesvla* | <input type="checkbox"/> Vanillevla |
|--|-------------------------------------|

Zaterdag

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Gebonden paprikasoep* | <input type="checkbox"/> Bouillon |
| <input type="checkbox"/> Gehaktbal* | <input type="checkbox"/> Cordon bleu |
| <input type="checkbox"/> Vleesjus* | <input type="checkbox"/> Schorseneren a la creme |
| <input type="checkbox"/> Boterbonen * | <input type="checkbox"/> Rijst |
| <input type="checkbox"/> Gekookte aardappelen* | |

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Vla-flip* | <input type="checkbox"/> Vanillevla |
|------------------------------------|-------------------------------------|

Zondag

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Gebonden aspergesoep* | <input type="checkbox"/> Runderbouillon |
| <input type="checkbox"/> Runderrollade* | <input type="checkbox"/> Halskotelet |
| <input type="checkbox"/> Vleesjus* | <input type="checkbox"/> Rode wijnsaus |
| <input type="checkbox"/> Witlof met ham & kaassaus* | <input type="checkbox"/> Tuinbonen |
| <input type="checkbox"/> Gekookte aardappelen* | <input type="checkbox"/> Gebakken krieltjes |
| <input type="checkbox"/> Appelcompote* | |
| <input type="checkbox"/> VanillepuddingCaramelsaus* | <input type="checkbox"/> Vanillevla |

- | |
|--|
| <input type="checkbox"/> Appelmoes |
| <input type="checkbox"/> Rundersaucijsje |

- | |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Bleekselderij |
|---|

- | |
|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yoghurt |
|----------------------------------|

- | |
|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Appelmoes |
|------------------------------------|

- | |
|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Satesaus |
|--|

- | |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Bami Goreng |
|---|

- | |
|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Kroepoek |
|--|

- | |
|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yoghurt |
|----------------------------------|

- | |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Appelmoes |
|---|

- | |
|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Roomschild |
|--|

- | |
|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Spinaziestamppot |
|--|

- | |
|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yoghurt |
|----------------------------------|

- | |
|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Appelmoes |
|------------------------------------|

- | |
|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Visragout |
|------------------------------------|

- | |
|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Doperwten |
|------------------------------------|

- | |
|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Rijst |
|--------------------------------|

- | |
|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yoghurt |
|----------------------------------|

- | |
|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Appelmoes |
|------------------------------------|

- | |
|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Babi pangang |
|---------------------------------------|

- | |
|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Rijst |
|--------------------------------|

- | |
|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Atjar |
|--------------------------------|

- | |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Yoghurt |
|---|

- | |
|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Appelmoes |
|------------------------------------|

- | |
|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Lamsbitok |
|------------------------------------|

- | |
|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Koolraap |
|-----------------------------------|

- | |
|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yoghurt |
|----------------------------------|

- | |
|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Kipvink |
|----------------------------------|

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Koninginnenmelange |
|---|

- | |
|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Rijst |
|--------------------------------|

- | |
|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yoghurt |
|----------------------------------|

Batch nr. 2514 Volg nr. 1

000-2514-1



Geen maaltijd op Maandag Dinsdag Woensdag Donderdag Vrijdag Zaterdag Zondag



Toelichting op samenstelling gerechten

Hieronder staat een toelichting op de gerechten en daarbij wat daarin zoal de ingrediënten zijn.

- Spek-room-kaassaus (= carbonarasaus) behorend bij de penne/pasta (= een deegwaar zoals macaroni).
Ingrediënten: Spekreepjes, kaas, champignons, bosui, room. Bij deze combinatie geen vleesjus kiezen. Evt. kunt u er sla bij kiezen.
- Kip in rode wijnsaus.
Ingrediënten: kipstukjes, roerbakgroente (bestaande uit: prei, witte kool, paprika rood, waspeen, rode uien, courgette) en rode wijnsaus. Bij deze combinatie geen vleesjus kiezen.
- Stoofvlees met appel.
Ingrediënten: hacheevlees, ui-ringen, tomaat, zilveruitjes, zoete appeltjes. Bij deze combinatie geen vleesjus kiezen.
- Vispannetje met groente.
Ingrediënten: visstukjes, wortel, prei en room. Bij deze combinatie geen vleesjus kiezen.
- Stampot Spinazie.
Ingrediënten: aardappelen, spinazie, spekjes, en roomkaas.
- Mix van 't Slot.
Ingrediënten: kipstukjes, spekblokjes, ui, prei, mexico-mix (bestaande uit: rode en groene paprika, doperwtten, wortelplakjes, gesneden groene bonen, mais), gefrituurde aardappelblokjes. Dit gerecht is een complete maaltijd.
- Germaanse stoofpot.
Ingrediënten: ham-, wortel- en aardappelblokjes, ui, kaas, en peterselie. Dit gerecht is een complete maaltijd.
- Aardappelrösti. Dit zijn geraspte aardappelen die tot rondjes worden gevormd en gefrituurd worden.



- Risotto. Ingrediënten: Risotto-rijst, ui, geraspte kaas, groente en kruidenbouillon.
- Koninginnenmelange is een samenstelling van bloemkool, broccoli (35 %), en wortelen.
- Gemengde groente is een samenstelling van 30 % wortel, 20 % raap, 20 % groene bonen, 20 % erwten, 10 % flageolets
- Broccolimix is een samenstelling van 33 % wortelen, 33 % bloemkool, 33 % broccoli.
- Rundvlees maaltijdsalade is een volledige maaltijd. Als u dit kiest, kunnen er geen componenten zoals ander vlees of jus gekozen worden.

Maaltijden van 't Slot zijn niet alleen lekker en vers bereid, de receptuur en samenstelling voldoen ook aan de Richtlijnen Goede Voeding van de Gezondheidsraad.

De voedingswaarde van alle gerechten is door Food Quality Research gecontroleerd met de Voedingswaarde Check.



Voedingswaarde Check



Eenvoudig Verantwoord Kiezen

Contactpersoon Tafeltje Dekje
Keuken 't Slot
Ridderhof 1
5311 CM Gameren
Tel: 0418- 561 451
E-mail : keuken@slotgameren.nl