

# Gezond, vers en ouderwets lekker

Winterspecialiteiten van Hotel Akershoek nu ook om af te halen .

## SOEPEN:

Erwtensoep met slagersrookworst 1ltr	€ 8,50
Bruine bonensoep met slagersrookworst 1ltr	€ 8,50
Soep van de week	€ 7,50

## STAMPPOTTEN (1 pers. verpakking):

boerenkool met speklap	€ 10,00
boerenkool met gebakken verse worst	€ 10,00
zuurkool met slagersrookworst	€ 10,00
zuurkool met speklap	€ 10,00
rode kool met gehaktballetjes uit de jus	€ 10,00
rodekool met stoofvlees	€ 11,50
peen en ui met gekookte procureur (gezouten krab)	€ 10,00
peen en ui met gehaktballetjes uit de jus	€ 10,00

Onze stamppoten worden op traditionele wijze bereid om vervolgens in een hygiënische sealverpakking verpakt te worden, zo dat u ze thuis gemakkelijk kunt opwarmen.

## DESSERTS:

Vanillepudding met bramenmoes	€ 4,00
Crème caramel	€ 4,00

Wilt u één van de andere vleessoorten als staat aangegeven bij de gewenste stamppot kunt u dat aangeven.

**Al onze stamppotten worden geserveerd met jus, augurk, zilveruitjes en mosterd.**

U kunt uw bestelling dagelijks tot 12.00 uur doorgeven:

Per mail: [bestelonlinehotelakershoek@gmail.com](mailto:bestelonlinehotelakershoek@gmail.com) of telefonisch: **0187-681437**

U kunt uw bestelling afhalen maandag t/m vrijdag tussen 16.00 uur en 18.00 uur en zaterdag tussen 11.00 uur en 13.00 uur.

## Opwarmen:

- prik enkele gaatjes in de folie
- Magnetron (750 Watt) 6 minuten
- Niet in de oven!

Onze gerechten zijn tot 3 dagen na aankoop te consumeren mits gekoeld bewaard (max 7 °C)