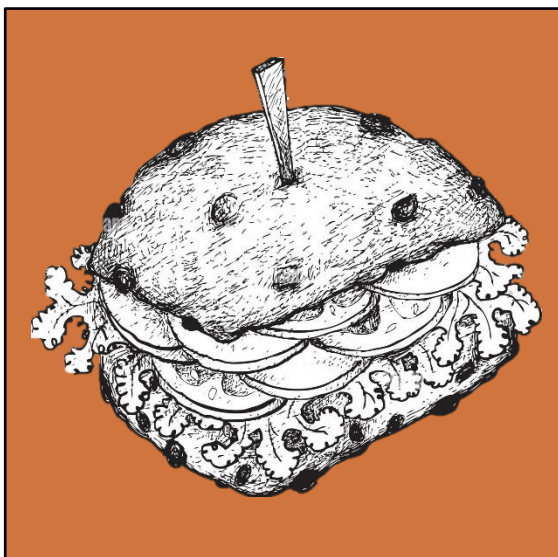
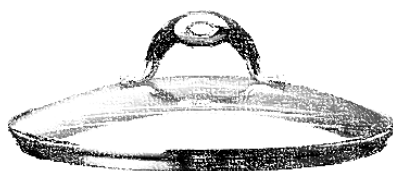


menukaart

**D
E
KSELS**
STICHTING
KRING
LOOP
ZWOLLE





Onze koffie

het verhaal van de koffieboeren

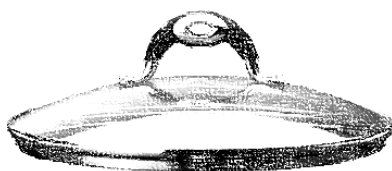


Bij restaurant Deknels van Stichting Kringloop Zwolle drinkt u (h)eerlijke koffie van Pure Africa. Dit bedrijf van oprichter Ando Tuininga handelt met de koffieboeren zelf. Zo krijgen de boeren een eerlijke prijs en blijft er geen geld bij tussenhandelaren steken.

De koffie van Pure Africa komt onder andere uit Rwanda. De koffieboeren krijgen rechtstreeks betaald, gemiddeld 5 dollar per kilo. Dat is veel meer dan via de normale handel en zelfs meer dan via fairtrade organisaties. Daarnaast investeert Pure Africa van elke kilo die in Nederland verkocht wordt, 1 euro in microkredieten. Boeren die hun plantage op een verantwoorde manier willen uitbreiden, kunnen bij een lokale bank terecht voor de financiering. De rente is 6 procent in plaats van de gebruikelijke 25-40 procent.

Wilma Voortman, directeur van Stichting Kringloop Zwolle en van Stichting Noggus&Noggus: "De doelstellingen van ons bedrijf en van Pure Africa sluiten goed bij elkaar aan. We werken allebei op een circulaire manier en bieden kansen aan mensen die wel een steuntje in de rug kunnen gebruiken. Nu kunnen we onze klanten en medewerkers een (h)eerlijk bakje koffie aanbieden."

Koffie	€ 2,20
Espresso	€ 2,20
Dubbele espresso	€ 3,50
Cappuccino	€ 2,50
Koffie verkeerd	€ 2,50
Latte macchiato	€ 2,70
<i>met havermelk</i>	<i>+ € 0,50</i>



Thee (zie schoolbord boven de bar) € 2,20

Warme chocolademelk € 3,00
met slagroom + € 0,50

Gebak - Al ons gebak is huisgemaakt!

Brownie € 2,00

Dekseltje, cake met custardpudding en kokostopping € 2,50

Dadeltaart € 2,50

Appeltaart € 2,50

met slagroom + € 0,50

ook om mee te nemen!
zie onze TO GO kaart.



Frisdranken

Coca Cola, Coca Cola light of zero € 2,30

Fanta, Sprite, Cassis € 2,30

Sourcy rood/ blauw € 2,30

Rivella € 2,30

Fuze tea of Ice Tea lemon/green € 2,50

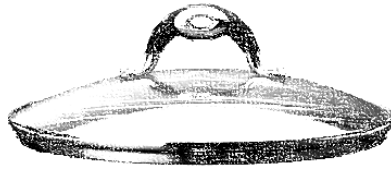
Chocomel, Fristi € 2,50

Melk (halfvol) € 2,00

Diksap € 1,25

Sappen van Schulp (biologisch) € 3,00

jus d'orange, appelsap, perensap of vlierbessensap



Met een groene footprint

..... waarom eigenlijk?

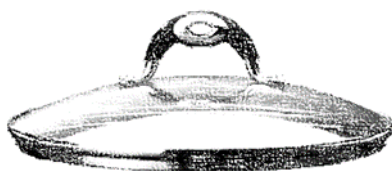


Stichting Kringloop Zwolle werkt graag samen met bedrijven en organisaties met herkenbare doelstellingen gericht op duurzaamheid. Een paar voorbeelden....

Op de kaart van restaurant Deksel vindt u vier smaken Schulp sap. Het bedrijf teelt fruit sinds 1861 en perst fruit sinds 1995. De sappen zijn puur en zonder toevoegingen. Biologisch vruchtensap is sap van biologisch geteelde appels, peren, bessen en sinaasappels. Schulp streeft naar hergebruik van alle materialen. De pulp die overblijft na het persen bijv. gaat als veevoer naar boerderijen in de omgeving. Het bedrijf wekt door middel van zonnepanelen zelf energie op en draait CO₂- neutraal.

Ons vlees komt van kringloopboerderij Farm Fields, een akkerbouw- en veeteeltbedrijf in de Gelderse Vallei. Hier hebben de dieren een goed leven. Rust en ruimte, in de wei en in de vrijloop stallen, en gevarieerd eten. Dit bevat de eigen biologisch geteelde voederbieten, maar ook restproducten van winkels en boerderijen en gewassen uit natuurgebieden. De herkomst van de dieren is altijd duidelijk, namelijk biologische Nederlandse bedrijven. De productie en distributie is verder helemaal in eigen handen. Door te werken zonder tussenhandel wordt het milieu minder belast. Zo worden ook de versheid en de kwaliteit gegarandeerd.





Kleine gerechten

Huisgemaakte soep (ook vegetarisch) - vraag onze medewerker € 4,50

met broodje (italiaanse bol wit of waldkorn) + € 1,25



Tosti kaas (ook glutenvrij) - met ketchup of currysaus € 2,00

Tosti ham kaas (ook glutenvrij) - met ketchup of currysaus € 3,00

Boerentosti met brie en zongedroogde tomaten € 5,50

Boerentosti met feta en gegrilde paprika € 5,50

Bal gehakt met jus - Farm Fields rundvlees € 4,50

huisgemaakte bal van rundvlees, ui, wortel en pastinaak

met saus + € 0,30

mayonaise, ketchup, currysaus of knoflookmayonaise



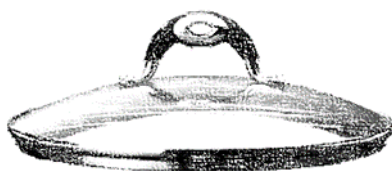
Friet

Huisgemaakte friet zonder saus € 2,50

Huisgemaakte friet met saus naar keuze € 2,80

Huisgemaakte friet speciaal € 3,00

met mayonaise, currysaus en uitjes



Warme gerechten

Menu bal gehakt - Farm Fields rundvlees, ui, wortel, pastinaak € 8,50
huisgemaakte bal met huisgemaakte friet en gemengde salade

Menu kippuntjes € 8,50
gemarineerde kip met huisgemaakte friet en gemengde salade

Uitsmijter ham of kaas of spek op molenaarsbrood € 7,00

Uitsmijter ham en kaas op molenaarsbrood € 7,50

Uitsmijter spek en kaas op molenaarsbrood € 7,50



Boerenomelet op molenaarsbrood € 7,50
met ui, paprika, champignons en spek

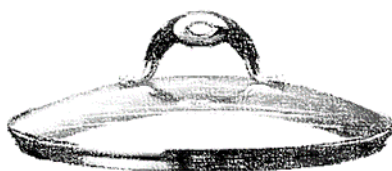
Boerinnenomelet op molenaarsbrood € 7,50
met ui, champignons, brie en tomatentapenade

Maaltijdsalades

Salade Van 't Land € 8,95
gemengde salade, bietjes, uitje, appel, feta en pitten

Salade brie € 8,95
gemengde salade, brie, walnoten, dadels en avocadodressing



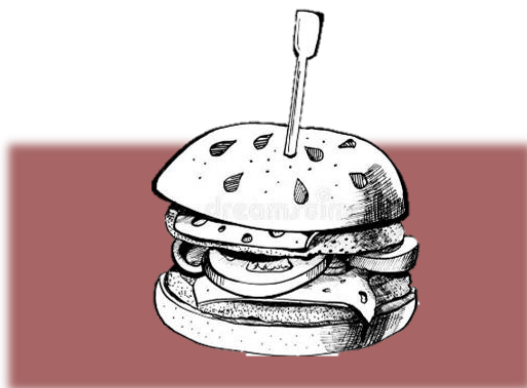


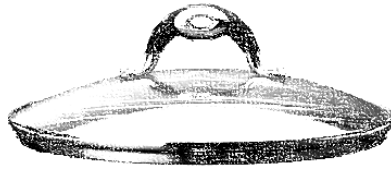
Belegde rustieke broodjes - italiaanse bol of waldkorn

Broodje gezond	€ 6,00
<i>met gemengde salade, kaas en kruidenomeletje</i>	
Broodje brie	€ 6,00
<i>met gemengde salade, brie, walnoten en honing</i>	
Broodje kippuntjes	€ 7,50
<i>met gemarineerde kip met groente en gemengde salade</i>	



Broodje hamburger - Farm Fields rundvlees	€ 7,00
<i>burger op broodje met sla, tomaat, gebakken ui en augurk</i>	
Broodje hamburger menu, met huisgemaakte friet	€ 9,50
Broodje falafelburger - vegetarisch	€ 6,00
<i>falafelburger op broodje met sla, tomaat, gebakken ui, olijf</i>	
Broodje falafelburger menu, met huisgemaakte friet	€ 8,50
<i>met saus</i>	+ € 0,30
<i>mayonaise, ketchup, currysaus of knoflookmayonaise</i>	





Welkom bij Deksels

het verhaal van een bijzonder restaurant

Deksels is een bijzondere horecagelegenheid, onderdeel van de Stichting Kringloop Zwolle, locatie Nieuwe Veerallee 12. Begin 2010 zijn wij gestart met het restaurant. In 2020 is het 10-jarig bestaan gevierd met de uitgave van een jubileumboek vol verhalen van klanten en (oud-)medewerkers.

In het horecagedeelte werken onder andere collega's met enige afstand tot de reguliere arbeidsmarkt. Wij bieden hun de mogelijkheid zich te ontwikkelen en ervaring op te doen in de praktijk.

Het bereiden van producten in de keuken en het directe contact met de gasten in het restaurant vergroten het zelfvertrouwen en stimuleren het zelfstandig functioneren.

Verder bieden wij een leer- en werkomgeving en stageplaatsen voor diverse opleidingen. Alle mensen met een leerdoel worden begeleid door bekwame begeleiders. Mocht u vragen hebben dan staan wij van Deksel's u graag te woord.

Al onze gerechten kunnen sporen bevatten van alle voorkomende voedselallergenen.

Op het moment dat u aangeeft dat u overgevoelig bent voor een bepaald allergeen, kijken we graag samen met u of dit allergeen in het betreffende gerecht voorkomt.

Wij serveren huisgemaakte gerechten en maken zoveel mogelijk gebruik van verse ingrediënten.

Hierdoor is het mogelijk dat een gerecht tijdelijk niet meer geserveerd kan worden. Wij hopen dat u hiervoor begrip heeft.