

Wij zijn:

Thedingsweert Zorggroep. Wij zijn een WLZ (voorheen AWBZ) toegelaten zorgorganisatie met een zorgboerderij/-bakkerij & -natuurvoedingswinkel aan de rand van Tiel en in het centrum van de stad (voormalig stationsgebouw) het restaurant BuitenSporig!

Wij bieden:

Een beschermde werkomgeving aan mensen - medewerkers - met een uiteenlopende beperking. Medewerkers zetten hun vermogen en talenten in om een bijdrage te leveren aan het werk binnen een van de volgende werkgebieden: landbouw, bakkerij, winkel, huishouding of restaurant.

Individueel staan de ontwikkelingsmogelijkheden centraal om daar waar mogelijk door te stromen naar een volwaardige werkplek. Gezamenlijk werken wij aan een basis van duurzaam sociaal ondernemen.



Bezoek ook eens onze natuurvoedingswinkel op onze locatie Thedingsweert

In onze natuurvoedingswinkel verkopen wij een volledig assortiment uit de biologische landbouw, zowel vers- als droogwaren. U kunt bij ons terecht voor al uw dagelijkse boodschappen, diverse soorten vers gebakken brood uit eigen bakkerij en groenten van eigen land.



**Samen duurzaam
sociaal ondernemen**

Thedingsweert Zorggroep
Postbus 479
4000 AL Tiel
T 0344 - 61 82 70

Locatie BuitenSporig!
Stationplein 1
4000 CP Tiel
T. (0344) 623 328

Locatie Thedingsweert
T. (0344) 618 270
Thedingsweert 25
4017 NR Kerk Avezaath

Locatie Woonzorg
T. (0344) 845 005
Ambtmanstraat 12-14
4001 MC Tiel
E info@thedinghsweert.nl

**Zie onze website
voor de openingstijden**

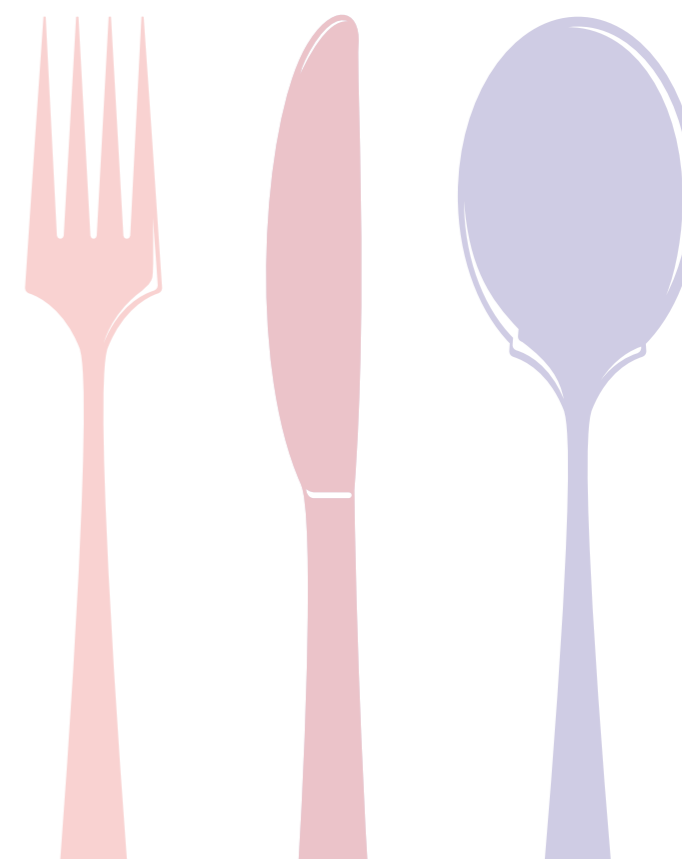
Download nu onze app



to bio or not to bio

Buiten **Sporig!**

Menukaart



Starter

Toast 'n Dip

mandje gevuld met brood & broodchips uit onze eigen bakkerij van Thedinghsweert met huisgemaakte aioli
SERVICE VAN HET HUIS

Voorgerechten

Crème brûlée van geitenkaas

met gegrilde little gem, gelei van appelstroop en melange van noten
9,50

Gevulde portabella's

gevuld met pomodori, spinazie en gegratineerd met mozzarella
5,75 - 8,75

Licht gerookte carpaccio van ossenhaas

met oude Hollandse kaas, geroosterde pompoenpitjes, cherrytomaatjes en basilicummayonaise
7,75 - 11,75

Gebakken coquilles

daarbij een crème van doperwten, crumble van gedroogde ham en komijnschuim
10,75

Gemarineerde diamanthaas

geserveerd met een salade van mihoen, shii-take, bosui en een dressing van sojasaus
6,75 - 10,25

Soepen

Soep van het seizoen

met het wisselend aanbod van groenten van de akkers van Thedinghsweert
6,75

Soep van tuinerwtjes

frisse soep met tuinerwtjes, prei en munt geserveerd met een kaasstengel
6,75

Heldere runderbouillon

met een garnituur van ei, rijstmie, bosui en shii-take
6,75

 = Vegetarisch

Visgerechten

Gebakken kabeljauwfilet

geserveerd met een kruidenkorst van vadouvan, pompoen-gembercrème en witte wijnsaus
13,50 - 19,75

Scholfilet van de grill

met kroketjes van risotto en mozzarella met daarbij bladspinazie, tapenade van zongedroogde tomaat en groene kruidenolie
13,50 - 19,75

Noordzeetong op molenaarswijze

grote zeetong (450 gram) door de molenaarsbloem gewenteld en gebakken in de boter, geserveerd met jus van kappertjes, peterselie en citroen
29,75

Huis specialiteit

Biefstuk ossenhaas

gebakken botermalse biefstuk ossenhaas geserveerd in eigen braadjus

Lady 17,95
± 150 gram

Men 20,95
± 200 gram

XL 27,50
± 300 gram

Stroganoff

ossenhaaspunten in een heerlijke saus van paprika, ui, champignons, augurk en kappertjes. Geflambeerd met wodka en afgeblust met room
21,75

Biefstuk v/d grill

gegrilde biefstuk ossenhaas (200 gram) met geroosterde tomaatjes, groene asperges, uiencompote en een siroop van rode wijn en balsamico
21,75



AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET HUISGEMAAKTE FRIETEN EN GEMENGDE SALADE

● Halve portie

● Hele portie

Vegetarisch

Paëlla

Spaans rijstgerecht geserveerd met cannellini, paprika, champignons, gemarineerde tofu en nori
11,50 - 16,95

Indiase rode linzencurry

in een geurige saus van tomaat, Indiase specerijen, gember en kokos geserveerd met geroosterde amandelen en basmati rijst
11,50 - 16,95

Cannelloni met ricotta

gevulde pasta met pesto, geroosterde paprika en rode ui geserveerd met sugo de pomodoro al basilico
11,25 - 16,75

Plate

SpareRibs

zoet & pittig gemarineerd met frietjes en sla
10,00 - 16,50

Wiener schnitzel

gepaneerde varkensfilet in de boter gebakken met frietjes en sla
10,00 - 16,50

Saté van varkenshaas

pittig gemarineerde varkenshaas met Indische satésaus geserveerd met frietjes, zoetzure komkommer en kroepoek
10,00 - 16,50

Kalfslever met varkensspek en uienringen

met frietjes en sla
16,50

Fish 'n Chips

geserveerd met kruidenmayonaise, frietjes en sla
10,00 - 16,50

Veggieburger

vegetarische hamburger van kikkererwt, mais en koriander geserveerd met een kampioentje, paprikasalsa, frisse salade en huisgemaakte frietjes
10,00 - 16,50

Heeft u een allergie?

Laat het ons weten, onze chef houdt daar graag rekening mee.