

**Nieuws
voor jou**



Lunet

Januari 2022

2.500 boosterprikken bij Lunet

In de laatste weken van 2021 hebben ruim 1.000 cliënten en bijna 1.500 medewerkers hun derde vaccinatie - de zogenaamde boosterprik - ontvangen. Ons eigen Vaccinatieteam Lunet heeft hiermee een ongelooflijke prestatie geleverd.



Rapper Nick vertelt zijn verhaal

Aangestoken door Gers Pardoel en oma is de 17-jarige Nick van Woerkom zijn eigen nummers gaan schrijven en zingen.



"Ik schrijf over de dingen in het leven die ik elke dag doe en tegenkom", zegt Nick. "Bijvoorbeeld over mijn werk of over mijn ex. En de laatste tijd over corona en al die stomme maatregelen en lockdown. Dat maakt me soms boos, maar ik heb gemerkt dat ik dan wel betere teksten schrijf." [Lees en luister meer op de website van Lunet.](#)



Heb je deze leuke vacatures al gezien?

Medewerker Radio/ Media

LuuXX Kleine Berg Eindhoven >

Fietsenmaker

Run at Work Veldhoven >

Kijk voor meer vacatures op de website van Lunet.

Bij LuuXX Valkenswaard ontmoet ik andere mensen

Rebecca Martens (40) woont zelfstandig in de buurt van het centrum van Valkenswaard. Ze kan prima voor zichzelf koken. "Maar steeds alleen eten, vind ik niet gezellig. Bij LuuXX ontmoet ik anderen, maak ik een praatje en eten we lekker samen."



De laatste corona maatregelen op 1 poster

Alle actuele corona maatregelen op een poster. Wel zo handig en super leuk getekend. En telkens als - bijvoorbeeld na een persconferentie - de maatregelen veranderen, is er een nieuwe poster.



LuuXX Kapsalon

Voor 4 personen

De tekening is gemaakt door Ilona van

Kessel van LuuXX Valkenswaard.

Het recept is van team 'Culinaire

coaches Lunet'.



Dit heb je nodig

- 1 kg zoete aardappel
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepel knoflookpoeder
- 2 theelepels paprikapoeder
- Velletje pakpapier
- 400 gram kippendij
- 2 eetlepels shoarma kruiden
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 2 tomaten
- Halve komkommer
- 1 rode ui
- Halve krop ijsbergsla
- 8 plakken Cheddarkaas
- Knoflooksaus (300 ml. Turkse yoghurt, 1 theelepel knoflookpoeder, peper en zout door elkaar mengen)

Zo maak je 't klaar

Je schilt de zoete aardappel en snijdt deze in 'frietvorm'. Besprenkel deze met zonnebloemolie, knoflookpoeder en de paprikapoeder. Goed omschudden en op het bakpapier verdelen. Dit doe je in een voorverwarmde oven van 230 graden. Je roostert de aardappels in 20 minuten gaar.

Ondertussen de kip in dunne reepjes snijden en daarna met 1 eetlepel

olie en de shoarmakruiden goed mengen. Verdelen op een bakplaat met bakpapier en ook in de oven bij de aardappelen bakken.

De tomaat, komkommer, ui in blokjes snijden. De ijsbergsla in repen fijnsnijden. Dit alles met elkaar mengen.

In een ovenschaal begin je met de zoete aardappel. Daar verdeel je de kip op en dan het groentemengsel. Op de groente de kaas verdelen en in de oven op 200 graden de Luuxx Kapsalon ongeveer 10 minuten de kaas laten smelten.

Eet smakelijk

Heb je een probleem of klacht?

Ben je niet tevreden? Of heb je een klacht? Dan kun je contact opnemen met de cliëntenvertrouwenspersoon.

Kijk voor meer informatie op www.lunet.nl

Informatie

Telefoon: 088 551 5000

E-mail: redactie@lunetzorg.nl



www.lunet.nl

© 2022 Lunet. Alle rechten voorbehouden.

Deze nieuwsbrief verschijnt elke maand. Zo houden we je op de hoogte van het laatste Lunet nieuws.

Heb je nieuws dat je wilt delen? Stuur je kopij naar redactie@lunetzorg.nl.

Eindredacteur Paul Janssen