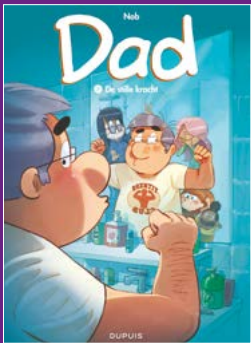


# MENUS OKTOBER 2023



## Dad



## Smakelijk!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

Sint Guidostraat 79, 1070 Brussel  
Tel. 02/545.13.88 of 02.545.13.84  
www.debrusselsekeukens.be

**MAANDAG 2.10.23**

**Bloemkoolsoep** 9  
 ↓  
 Kalkoenlapje  
 Vleesjus 1(m)  
 Gebakken **spertziebonen**  
 met sjalotten  
 Gebakken aardappelen  
 ↓  
 Fruit

**DINSDAG 3.10.23**

**VEGETARISCH MENU**  
**Spinaziesoep** 9  
 ↓  
 Gepaneerde haasjes 1(m)  
**Pompoenstampot** 7  
 ↓  
 Zuivelproduct 7

**WOENSDAG 4.10.23**

**Pompoensoep** 9  
 ↓  
 Kalfsworst 6  
**Appelmoes**  
 Kroketten 1(m),3  
 ↓  
 Fruit

**DONDERDAG 5.10.23**

**VEGETARISCH MENU**  
**Broccolisoepp** 9  
 ↓  
 Vegetarische lasagne  
 met quorn 1(m),3,7,9  
 ↓  
 Zuivelproduct 7

**VRIJDAG 6.10.23**

Boerensoep 9  
 ↓  
 Hokifilet MSC4  
 Hollandaisesaus 1(m)  
**Wortel** met tijm  
 Puree 7  
 ↓  
 Fruit

**MAANDAG 9.10.23**

Parmentiersoep 9  
 ↓  
 Runderkarbonade  
 1(m),6,7,9,10  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Zuivelproduct 7

**DINSDAG 10.10.23**

**VEGETARISCH MENU**  
**Tomatensoep** met basilicum 9  
 ↓  
**Spinazie-ricottasaus** 1(m),o,l,7  
 Pasta 1(m)  
 ↓  
 Fruit

**WOENSDAG 11.10.23**

**Pastinaaksoep** 9  
 ↓  
 Kipfilet  
**Broccoli**  
 Puree 7  
 ↓  
 Zuivelproduct 7

**DONDERDAG 12.10.23**

**VEGETARISCH MENU**  
**Courgettesoep** 9  
 ↓  
 Dahl met koraal linzen  
 (wortel, tomaten,  
 kokosmelk)  
 Rijst  
 ↓  
 Fruit

**VRIJDAG 13.10.23**

**Knolseldersoep** 9  
 ↓  
 Kabeljauwfilet MSC4  
 Citroensaus 1(m),3,4,7,9,11,12  
**Reuzenpompoenstampot** 7  
 ↓  
 Zuivelproduct 7

**DINSDAG 17.10.23**

**VEGETARISCH MENU**  
**Witte koolsoep** met kerrie 9  
 ↓  
 Huisgemaakte couscous  
 (wortel, courgette,  
 kikkererwten) 1(m),9  
 Griesmeel 1(m)  
 ↓  
 Fairtrade-koekje  
 1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11

**WOENSDAG 18.10.23**

**Preisoep** 9  
 ↓  
 Boerenworst  
 \*Gevogelte chipolata  
 Tijmsaus 1(m)  
**Bloemkool** met peterselie  
 Aardappel wedges  
 ↓  
 Fruit

**DONDERDAG 19.10.23**

**VEGETARISCH MENU**  
 Juliennesoep 9  
 ↓  
 Portugese vegetarische  
 balletjes (paprika, uien,  
 tomaten) 1(m),3,6,7  
 Pasta 1(m)  
 ↓  
 Zuivelproduct 7

**VRIJDAG 20.10.23**

**Uiensoep** 9  
 ↓  
 Heekfilet MSC4  
 Bieslooksaus 1(m)  
 Fondou van prei  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Fruit

**MAANDAG 23.10.23**

**Wortelsoep** 9  
 ↓  
 Kiplapje  
 Andijvie met boter 7  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Fruit

**DINSDAG 24.10.23**

**VEGETARISCH MENU**  
**Bloemkoolsoep** 9  
 ↓  
 3-kazen pasta met **broccoli**  
 1(m),7  
 ↓  
 Zuivelproduct 7

**WOENSDAG 25.10.23**

**Courgettesoep** 9  
 ↓  
 Gebakken lamsvlees  
**Rode kool**  
 Aardappelen  
 ↓  
 Fruit

**DONDERDAG 26.10.23**

**VEGETARISCH MENU**  
 Parmentiersoep 9  
 ↓  
 7 groenten-tajine 9  
 (uien, selderij, wortel, zoete  
 aardappelen, pompoen, groene  
 kool) met kikkererwten  
 Couscous 1(m)  
 ↓  
 Zuivelproduct 7

**VRIJDAG 27.10.23**

Tuinsoep 9  
 ↓  
 Zalmfilet ASC4  
 Hollandaisesaus 1(m)  
**Venkelstampot** 7  
 ↓  
 Fruit

Bijschrift :  
 FT = Fairtrade  
 KL = koude lijn  
 WL = warme lijn  
 MSC = duurzame visserij  
 Vet gedrukte tekst : seizoensgebonden groenten en fruit  
 \*aangepast zonder varkensvlees  
 Er kunnen wijzigingen in de voorgestelde menus voorkomen.  
 Wij blijven attent voor uw suggesties en opmerkingen.  
 Om de aanwezige allergenen in onze menus te kennen,  
 wordt u verwezen naar de aangegeven nummering bij de menus  
 en de legende vermeld op de achterzijde.  
 Voor menu zonder vlees, ga naar de website [www.brusselsekeukens.be](http://www.brusselsekeukens.be)



BE-BIO-03

**DUPUIS**

Nob © Dupuis, 2023.  
 NL-AV

## Informatie over de allergenen

Overeenkomstig het koninklijk besluit van 17 juli 2014, stellen wij u op de hoogte van de aanwezigheid van sommige allergenen in de gerechten die we aanbieden.

Voor meer informatie kunt u onze dienst diëtetiek contacteren via mail [info-diet@restobru.be](mailto:info-diet@restobru.be) of via telefoon op het nummer 02/430.64.53.

Aangezien de grote variëteit van ingrediënten in gebruik in onze keuken, kunnen we niet de afwezigheid van kruisverontreinigingen inzake allergenen garanderen.

### Legende van allergenen op het menu:

1(\*m,n,o,p,q,r) Glutenbevattende granen (\*zie tabel hier beneden) / 2 Schaaldieren / 3 Eieren / 4 Vis / 5 Aardnoten / 6 Soja / 7 Melk et producten op basis van lactose / 8(\*a,b,c,d,e,f,g,h,i) Noten (\*zie tabel hier beneden) / 9 Selderij / 10 Mosterd / 11 Sesam / 12 Sulfiëten / 13 Lupine / 14 Weekdieren

#### Noten (8)

a	Amandelen
b	Hazelnoten
c	Walnoten
d	Cashewnoten
e	Pecannoten
f	Paranoten
g	Pistachenoten
h	Macadamianoten
i	Queensland noten

#### Glutenbevattende granen (1)

m	Tarwe
n	Rogge
o	Gerst
p	Spelt
q	Kamut
r	Haver

