

MENUS

APRIL 2021

zonder vlees



ONKLOPBAAR



Smakelijk!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

Arthur Maesstraat 129, 1130 Brussel
Tel. 02/545.13.88 of 02/545.13.84
www.debrusselsekeukens.be

MAANDAG 5.04.21

Lentevakantie

MAANDAG 12.04.21

Lentevakantie

MAANDAG 19.04.21

MENU 100% VAN BELGISCHE OORSPRONG

Knolseldersoep⁹
↓
Pave gierst met kaas^{1(m).3.7.9}
Spinazie met boter^{1(m).7}
Natuuraardappelen
↓
Fruit

MAANDAG 26.04.21

Champignonsoep⁹
↓
Heekfilet ^{MSC4}
Broccoli in roomsaus⁷
Rijst⁵
↓
Zuivelproduct⁷

DINSDAG 6.04.21

Lentevakantie

DINSDAG 13.04.21

Lentevakantie

DINSDAG 20.04.21

Preisoep⁹
↓
Vegetarische balletjes op
Provençaalse wijze^{1(m).3.6.7}
Pasta^{1(m).3.5}
↓
Zuivelproduct⁷

DINSDAG 27.04.21

Spinaziesoep⁹
↓
Groente lapje^{1(m).3.6.7.9}
Wortelen met tijm
Natuuraardappelen
↓
Fruit

WOENSDAG 7.04.21

Lentevakantie

WOENSDAG 14.04.21

Lentevakantie

WOENSDAG 21.04.21

Lentesoep⁹
↓
Kabeljauwfilet ^{MSC4}
Pastinaakcoulis^{1(m)}
Groene bonen
Natuuraardappelen
↓
Fruit

WOENSDAG 28.04.21

Tomatensoep⁹
↓
Vegetarische worst^{1(m).3.6}
Preistamppot⁷
↓
Zuivelproduct⁷

DONDERDAG 1.04.21

VEGETARISCH MENU

Pastinaaksoep⁹
↓
Vegetarische nuggets^{1(m).3.6.7.9}
Appelmoes
Natuuraardappelen
↓
Zuivelproduct⁷

DONDERDAG 8.04.21

Lentevakantie

DONDERDAG 15.04.21

Lentevakantie

DONDERDAG 22.04.21

VEGETARISCH MENU

Bloemkoolsoep⁹
↓
Vol au vent met quorn en
champignons^{1(m).3.7.9}
Rijst⁵
↓
Zuivelproduct⁷

DONDERDAG 29.04.21

VEGETARISCH MENU

Parmentiersoep⁹
↓
Youvetsi met tempeh^{1(m).6.9}
Griekse pasta^{1(m).3.5}
↓
Fruit

VRIJDAG 2.04.21

PAASMAALTIJD

Minestrone-soep⁹
↓
Quornstoofpot^{1(m).3.7.9}
Natuuraardappelen
↓
Paasdessert
^{1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11}

VRIJDAG 9.04.21

Lentevakantie

VRIJDAG 16.04.21

Lentevakantie

VRIJDAG 23.04.21

Wortelen en bieslook soep⁹
↓
Fish stick ^{MSC1(m).4}
Kervelstamppot^{6.7}
↓
Fruit

VRIJDAG 30.04.21

Groentensoep⁹
↓
Hokifilet ^{MSC4}
Uiencoulis^{1(m)}
Gebakken courgetten met
knoflook
Natuuraardappelen
↓
Zuivelproduct⁷

Bijschrift :

FT = Fairtrade

KL = koude lijn

WL = warme lijn

MSC = duurzame visserij

Vet gedrukte tekst : seizoensgebonden groenten en fruit

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.



Jaarlijks komt ten minste 50 % van de financiële waarde van onze aankopen, met uitzondering van vlees en vis, uit de biologische landbouw [BE BIO 03].

DUPUIS

Jousetin © Dupuis, 2021.

NL-SV

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 of via telefoon op het nummer 02/545.13.87.

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 Sulfiten / 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

