

MENUS JANUARI 2025 MET VLEES

Smakelijk!



DE KLEINE ROBBE



Nieuw album
DUPUIS

Jan Sobieskilaan 13, 1020 Brussel
Tel. 02/545.13.88 of 02/545.13.84
www.debrusselsekeukens.be

LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS

MAANDAG 6.01.25

Juliennessoep 9
↓
Kalkoenlapje
Mosterdsaus 1(m).9.10.12
Wortelen met tijm
Aardappelen met
Provençaalse kruiden
↓
Fruit

DINSDAG 7.01.25

VEGETARISCH MENU
Courgettesoep 9
↓
Youvetsi met tempeh 1(m).6.9
Griekse pasta 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 8.01.25

Witte koolsoep 9
↓
Beefburger
Rozemarijnsaus 1(m).9
Gestoofde erwten
Natuur aardappelen
↓
Fruit

DONDERDAG 9.01.25

VEGETARISCH MENU
Parmentiersoep 9
↓
Nasigoreng
(Chinese groenten)
1(m).3.6.9.10
↓
Koekje
1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11

VRIJDAG 10.01.25

Tomatensoep 9
↓
Zalm ASC 4
Dillesaus 4.7
Prei stampot 7
↓
Fruit

MAANDAG 13.01.25

Knolseldersoep 9
↓
Kipyros 9
Gestoofde prinsessenbonen
Rijst
↓
Fruit

DINSDAG 14.01.25

VEGETARISCH MENU
Romanesco soep 9
↓
Groenteburger 1(m).o).3.6
Pompoen stampot 7
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 15.01.25

Groentesoep 9
↓
Boerenworst
* Gevogelte chipolata
1(m).10
Gevogeltesaus 1(m).9
Rode kool met appel 1(m)
Natuur aardappelen
↓
Fruit

DONDERDAG 16.01.25

VEGETARISCH MENU
Champignonsoep 9
↓
Bolognais met soja 1(m).6.9
Geraaspte kaas 7
Fusilli
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 17.01.25

Wortelsoep 9
↓
Heekfilet MSC 4
Vissaus met bieslook
1(m).3.4.7.9.10.12
Broccoli met boter 1(m)
Natuur aardappelen
↓
Fruit

MAANDAG 20.01.25

Kervelsoep 9
↓
Kalfsblanquette 1(m).7.9.12
Natuur aardappelen
↓
Fruit

DINSDAG 21.01.25

VEGETARISCH MENU
Rapensoep 9
↓
Penne met broccoli
en kaas 1(m).7
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 22.01.25

Tomatensoep 9
↓
Kalkoenfilet
Ananas-currysaus 1(m).7.9.10
Rijst
↓
Fruit

DONDERDAG 23.01.25

VEGETARISCH MENU
Courgettesoep 9
↓
Vegetarische balletjes in
Luikse saus 1(m).3.6.7.10.12
Gestoofde wortelen
Kroketten 7
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 24.01.25

Pastinaaksoep 9
↓
Waterzooi van vis
1(m).3.4.7
Aardappelen in de oven
↓
Fruit

MAANDAG 27.01.25

Groente koolsoep 9
↓
Kippenboutje / Kipreepjes 9
Tijmsaus 1(m).9
Appelmoes
Gebakken aardappelen
↓
Fruit

DINSDAG 28.01.25

VEGETARISCH MENU
Wortelsoep 9
↓
Tajine met tempeh en
wintergroenten 1(m).6.9
(pastinaak, groente kool)
Griesmeel 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 29.01.25

Champignonsoep 9
↓
Huisgemaakte lasagne
(rundvlees) 1(m).3.7.9
↓
Fruit

DONDERDAG 30.01.25

VEGETARISCH MENU
Spinaziesoep 9
↓
Vegetarische hapjes 1(m).o).3.9
Groentesaus 1(m).7.9
Gestoofde groentemix
(broccoli, bloemkool,
wortelen)
Natuur aardappelen
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 31.01.25

Boerensoep 9
↓
Hoki MSC 4
Hollandaisesaus 1(m).3.7
Kervel stampot 7
↓
Fruit

Legende

MSC of ASC = duurzame visserij of verantwoorde aquacultuur
Vet gedrukte tekst: seizoensgebonden groenten en fruit
* aangepast zonder varkensvlees

Er kunnen wijzigingen in de voorgestelde menu's voorkomen.
Wij blijven attent voor uw suggesties en opmerkingen.

Details over de allergenen worden op de achterzijde aangegeven.

BIO ingrediënten: wortelblokjes & schijfjes, courgetteblokjes, gebroken prinsessenbonen, tomatenblokjes, tomatenconcentraat, tomatenpulp, witte couscous, Griekse pasta, witte Penne, witte Fusilli, aardappelblokjes, groene linzen, kikkererwten, rode bonen, extra vierge olijfolie, gemalen komijn, gemalen nootmuskaat, gemalen laurier, kurkuma, uienpoeder, oregano, paprikapoeder, rozemarijnpoeder, koekje, fruit als dessert, zuiveldesserts.



BE-BIO-03
NL-AV

Informatie over de allergenen

Overeenkomstig het koninklijk besluit van 17 juli 2014, informeren wij u over de aanwezigheid van bepaalde allergenen in de gerechten die we aanbieden.

Voor meer informatie kunt u onze dieetdienst contacteren via mail LCB-DBK-info-diet@restobru.be of via telefoon op het nummer 02/430.64.53.

Gezien de grote variëteit van ingrediënten die we in onze keuken gebruiken, kunnen we de afwezigheid van kruiscontaminatie inzake allergenen niet garanderen.

Bijzicht van allergenen op het menu

| 1 (*m,n,o,p,q,r) | Glutenbevattende granen (*zie legende granen) |
|-----------------------|---|
| 2 | Schaaldieren |
| 3 | Eieren |
| 4 | Vis |
| 5 | Aardnoten |
| 6 | Soja |
| 7 | Melk en producten op basis van lactose |
| 8(*a,b,c,d,e,f,g,h,i) | Noten (*zie legende noten) |
| 9 | Selderij |
| 10 | Mosterd |
| 11 | Sesam |
| 12 | Sulfieten |
| 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 |

