

MENUS MEI 2021



Agent 212



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 3.05.21 Raapsoep ⁹ ↓ Kipfilet Sjalottencoulis ^{1(m)} Wortelen Natuuraardappelen ↓ Fruit	DINSDAG 4.05.21 VEGETARISCH MENU Preisoep ⁹ ↓ Zomerse pasta met kerrie en kikkererwten ^{1(m).3.9.11} ↓ Zuivelproduct ⁷	WOENSDAG 5.05.21 Minestrone ⁹ ↓ Varkensvleesgebraad *Gevogelte cordon bleu ^{1(m).6.7} Raapcoulis ^{1(m)} Gebakken champignons ⁷ Natuuraardappelen ↓ Fruit	DONDERDAG 6.05.21 Kervelsoep ⁹ ↓ Heekfilet ^{MSC4} Pastinaakcoulis ^{1(m)} Andijviestamppot ⁷ ↓ Zuivelproduct ⁷	VRIJDAG 7.05.21 VOORDAG VAN HET IRIS FEEST (18/5) Parmentiersoep ⁹ ↓ Ballekes ^{1(m).6.9#} # Gehaktballetjes van rundvlees met tomatensaus Rijst ⁵ ↓ Fruit
MAANDAG 10.05.21 VEGETARISCH MENU Broccolisoe ⁹ ↓ Gestoofde tempeh met fijne groenten ^{1(m).6.7.9.11} Pasta ^{1(m).3.5} ↓ Zuivelproduct ⁷	DINSDAG 11.05.21 Venkelsoep ⁹ ↓ Kalkoenlapjes Uiencoulis ^{1(m)} Erwten ⁷ Natuuraardappelen ↓ Fruit	WOENSDAG 12.05.21 Wortelensoe ⁹ ↓ Kabeljauw ^{MSC4} Witte bonencoulis ^{1(m)} Gebakken courgetten Puree ⁷ ↓ Fairtrade koekje ^{1(m).3.5.6.7.8(a).b.c.d.e.f.g.h.i.l.11}	DONDERDAG 13.05.21 Feestdag	VRIJDAG 14.05.21 Feestdag
MAANDAG 17.05.21 VEGETARISCH MENU Bloemkoolsoep ⁹ ↓ Vegetarische worst ^{1(m).3.6} Spinazie met roomsaus ⁷ Pasta ^{1(m).3.5} ↓ Fruit	DINSDAG 18.05.21 Tomatensoep ⁹ ↓ Kiplapjes Raapcoulis ^{1(m)} Appelmoes Natuuraardappelen ↓ Zuivelproduct ⁷	WOENSDAG 19.05.21 Uiensoep ⁹ ↓ Hamburger DBK# #Hamburgerbroodje ^{1(m).11} , gehakt biefstuk ⁶ , rauwe groenten (groene salade en kerstomaatjes), individuele mayonaise ^{3.7.10} ↓ Fruit	DONDERDAG 20.05.21 Champignonsoep ⁹ ↓ Tajine met lamsvlees ^{1(m).7.9} Griesmeel ^{1(m).5} ↓ Zuivelproduct ⁷	VRIJDAG 21.05.21 Courgettensoep ⁹ ↓ Zalm ^{ASC4} Paprikacoulis ^{1(m)} Prestamppot ⁷ ↓ Fruit
MAANDAG 24.05.21 Feestdag	DINSDAG 25.05.21 Kervelsoep ⁹ ↓ Rundstournedos Champignons met roomsaus ⁷ Hertoginnenaardappelen ⁷ ↓ Fruit	WOENSDAG 26.05.21 Knolseldersoe ⁹ ↓ Kalkoenfilet Sjalottencoulis ^{1(m)} Wortelen met komijn ⁷ Natuuraardappelen ⁷ ↓ Zuivelproduct ⁷	DONDERDAG 27.05.21 VEGETARISCH MENU Spinaziesoe⁹ ↓ Macaroni ^{1(m).3} Bolognesesaus met quorn ^{3.9} Geraspte kaas ⁷ ↓ Fruit	VRIJDAG 28.05.21 Paprikasoe ⁹ ↓ Zwarte koolvisfilet ^{MSC4} Witte bonencoulis ^{1(m)} Kervelstamppot ⁷ ↓ Zuivelproduct ⁷
MAANDAG 31.05.21 Groentesoe ⁹ ↓ Kippendonuts ^{1(m).3} Broccolistamppot 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.
Aanbevolen groente: Spinazie. Voor meer informatie, zie op onze website.



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

Kox - Cauvin © Dupuis, 2021.
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 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 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

