

# MENUS MEI 2021 zonder vlees



## 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

<b>MAANDAG 3.05.21</b> Raapsoep <sup>9</sup> ↓ Koolvisfilet <sup>MSC4</sup> Sjalottencouilis <sup>1(m)</sup> Wortelen Natuuraardappelen ↓ Fruit	<b>DINSDAG 4.05.21</b> <b>VEGETARISCH MENU</b> Preisoep <sup>9</sup> ↓ Zomerse pasta met kerrie en kikkererwten <sup>1(m).3.9.11</sup> ↓ Zuivelproduct <sup>7</sup>	<b>WOENSDAG 5.05.21</b> Minestroneoep <sup>9</sup> ↓ Vegetarische cordon bleu <sup>1(m).3.6.7.9</sup> Raapcouilis <sup>1(m)</sup> Gebakken <b>champignons</b> <sup>7</sup> Natuuraardappelen ↓ Fruit	<b>DONDERDAG 6.05.21</b> <b>Kervelsoep</b> <sup>9</sup> ↓ Heekfilet <sup>MSC4</sup> Pastinaakcouilis <sup>1(m)</sup> Andijviestamppot <sup>7</sup> ↓ Zuivelproduct <sup>7</sup>	<b>VRIJDAG 7.05.21</b> <b>VOORDAG VAN HET IRIS FEEST (8/5)</b> Parmentiersoep <sup>9</sup> ↓ Veggies ballekes <sup>1(m).3.6.7.9</sup> # # Vegetarische balletjes met tomatensaus Rijst <sup>5</sup> ↓ Fruit
<b>MAANDAG 10.05.21</b> <b>VEGETARISCH MENU</b> Broccolisoepp <sup>9</sup> ↓ Gestoofde tempeh met fijne groenten <sup>1(m).6.7.9.11</sup> Pasta <sup>1(m).3.5</sup> ↓ Zuivelproduct <sup>7</sup>	<b>DINSDAG 11.05.21</b> Venkelsoep <sup>9</sup> ↓ Groentegalettes <sup>1(m).3.6.7.9</sup> Uiencouilis <sup>1(m)</sup> Erwten <sup>7</sup> Natuuraardappelen ↓ Fruit	<b>WOENSDAG 12.05.21</b> Wortelensoepp <sup>9</sup> ↓ Kabeljauw <sup>MSC4</sup> Witte bonencouilis <sup>1(m)</sup> Gebakken courgetten Puree <sup>7</sup> ↓ Fairtrade koekje <sup>1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11</sup>	<b>DONDERDAG 13.05.21</b> Feestdag	<b>VRIJDAG 14.05.21</b> Feestdag
<b>MAANDAG 17.05.21</b> <b>VEGETARISCH MENU</b> Bloemkoolsoep <sup>9</sup> ↓ Vegetarische worst <sup>1(m).3.6</sup> <b>Spinazie</b> met roomsaus <sup>7</sup> Pasta <sup>1(m).3.5</sup> ↓ Fruit	<b>DINSDAG 18.05.21</b> Tomatensoep <sup>9</sup> ↓ Fish stick <sup>MSC4</sup> Raapcouilis <sup>1(m)</sup> Appelmoes Natuuraardappelen ↓ Zuivelproduct <sup>7</sup>	<b>WOENSDAG 19.05.21</b> Uiensoep <sup>9</sup> ↓ Vegetarische hamburger DBK# #Hamburgerbroodje <sup>1(m).11</sup> , vegetarische burger <sup>1(m).3.6.7</sup> , rauwe groenten (groene salade en kerstomaatjes), individuele mayonaise <sup>3.7.10</sup> ↓ Fruit	<b>DONDERDAG 20.05.21</b> <b>Champignonsoep</b> <sup>9</sup> ↓ Tajine met tempeh <sup>1(m).6.7.9</sup> Griesmeel <sup>1(m).5</sup> ↓ Zuivelproduct <sup>7</sup>	<b>VRIJDAG 21.05.21</b> Courgettensoep <sup>9</sup> ↓ Zalm <sup>ASC4</sup> Paprikacouilis <sup>1(m)</sup> Preistamppot <sup>7</sup> ↓ Fruit
<b>MAANDAG 24.05.21</b> Feestdag	<b>DINSDAG 25.05.21</b> <b>Kervelsoep</b> <sup>9</sup> ↓ Vegetarische schijfjes <sup>1(m).3.6.7.9</sup> <b>Champignons</b> met roomsaus <sup>7</sup> Hertoginnaardappelen <sup>7</sup> ↓ Fruit	<b>WOENSDAG 26.05.21</b> Knolseldersoep <sup>9</sup> ↓ Hokfilet <sup>MSC4</sup> Sjalottencouilis <sup>1(m)</sup> Wortelen met komijn <sup>7</sup> Natuuraardappelen <sup>7</sup> ↓ Zuivelproduct <sup>7</sup>	<b>DONDERDAG 27.05.21</b> <b>VEGETARISCH MENU</b> <b>Spinaziesoep</b> <sup>9</sup> ↓ Macaroni <sup>1(m).3</sup> Bolognesesaus met quorn <sup>3.9</sup> Geraspte kaas <sup>7</sup> ↓ Fruit	<b>VRIJDAG 28.05.21</b> Paprikasoep <sup>9</sup> ↓ Zwarte koolvisfilet <sup>MSC4</sup> Witte bonencouilis <sup>1(m)</sup> <b>Kervelstamppot</b> <sup>7</sup> ↓ Zuivelproduct <sup>7</sup>
<b>MAANDAG 31.05.21</b> Groentesoepp <sup>9</sup> ↓ Vegetarische nuggets <sup>1(m).3.6.7.9</sup> Broccolistamppot <sup>7</sup> ↓ Fruit				



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.

**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-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](mailto: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

