

MENUS MAART 2025

MET VLEES

Smakelijk!



DE VERLOREN WERELDEN



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 10.03.25

Bloemkoolsoep 9
↓
Luikse balletjes 1(m).12
Natuur aardappelen
↓
Fruit

DINSDAG 11.03.25

VEGETARISCH MENU
Courgettesoep 9
↓
Gebakken temphe 1(m).6
Groentesaus 7,9
Gebakken champignon
Penne 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 12.03.25

Uiensoep 9
↓
Kiptajine 1(m)
Griesmeel 1(m)
↓
Fruit

DONDERDAG 13.03.25

VEGETARISCH MENU
Boerensoep 9
↓
Vegetarische hapjes
1(m.o).3.9
Gegratineerd witloof met
emmental 1(m).7
Kroketten 7
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 14.03.25

Tomatensoep 9
↓
Zalm ASC 4
Dillesaus 1(m).7
Broccoli
Aardappelen
↓
Fruit

MAANDAG 17.03.25

Courgettesoep 9
↓
Irish stew (traditionele
stooftpot met lamsvlees,
wortelen, uien &
aardappelen) 1(m).7.9.10
↓
Fruit

DINSDAG 18.03.25

VEGETARISCH MENU
Wortelsoep 9
↓
Groenteburger 1(m.o).3.6
Spruitjesstampot 7
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 19.03.25

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

DONDERDAG 20.03.25

VEGETARISCH MENU
Rapensoep 9
↓
Linzencurry
met wortelen 1(m).7.9
Bulgur 1(m.n)
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 21.03.25

Uiensoep 9
↓
Heekfilet MSC 4
Citroensaus 1(m).4.7.12
Spinazie met boter 1(m).7
Natuur aardappelen
↓
Fruit

MAANDAG 24.03.25

Preisoep 9
↓
Kalkoenpavé 1(m)
Basilicumsaus 1(m).9
Lente groentemix (wortelen,
bloemkool & broccoli)
Aardappelen met kruiden
↓
Fruit

DINSDAG 25.03.25

VEGETARISCH MENU
Pompoensoep 9
↓
Reepjes van tarwe en erwten
1(m).3
Champignon in roomsaus
1(m).7
Rijst
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 26.03.25

Bloemkoolsoep 9
↓
Hartige clafoutis (ei, uien,
kalkoenreepjes, paprika,
emmental & aardappelen)
3.7
↓
Fruit

DONDERDAG 27.03.25

VEGETARISCH MENU
Groentesoep 9
↓
Vegetarische bolognaise
met quorn 1(m).3.9
Geraspte kaas 7
Fusilli 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 28.03.25

Knolseldersoep 9
↓
Hokifilet MSC 4
Hollandaisesaus 1(m).7
Groene koolstampot 7
↓
Koekje 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

MAANDAG 31.03.25

Spinaziesoep 9
↓
Kipfilet 1(m)
Dragonsaus 1(m).9
Gestoofte erwten
Aardappelen met kruiden
↓
Fruit

Legende

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

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 behalve de peer, zuiveldesserts.



BE-BIO-03
NE-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

