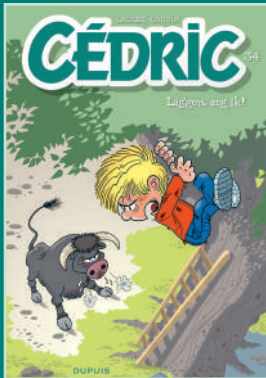


MENUS MAART 2021



CÉDRIC



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 1.03.21

Waterkersoep⁹
↓
Kalfsvlees marengo^{1(m).6.7.9}
↓
Rijst⁵
↓
Banaan

DINSDAG 2.03.21

Paprikasoep⁹
↓
Kipfilet
Witte bonencoulis^{1(m)}
Romanesco kool
Natuur**aardappelen**
↓
Zuivelproduct⁷

WOENSDAG 3.03.21

Uiensoep⁹
↓
Gebakken kalfsvlees
Gebakken courgetten en
tomaten in olijfolie
Puree⁷
↓
Kiwi

DONDERDAG 4.03.21

VEGETARISCH MENU

Preisoep⁹
↓
Venkel op Indiase wijze met
tofu^{6.9.10}
Pasta^{1(m).3.5}
↓
Zuivelproduct⁷

VRIJDAG 5.03.21

Rapensoep⁹
↓
Hokifilet ^{MSC4}
Pastinaakcoulis^{1(m)}
Knoflookbroccoli
Natuur**aardappelen**
↓
Appel

MAANDAG 8.03.21

BELGISCH MENU

Spinaziesoep⁹
↓
Luike balletjes^{1(m).3.6.7.3.9.12}
Gebakken **aardappelen**⁷
↓
Zuivelproduct⁷

DINSDAG 9.03.21

BELGISCH MENU

Pompoensoep⁹
↓
Rundvlees steak
Champignons in roomsaus⁷
Hertoginnaardappelen^{1(m).3.7}
↓
Oranje

WOENSDAG 10.03.21

BELGISCH MENU

Pastinaaksoep⁹
↓
Boerenworst^{6.9.10.12}
*Gevogel**tworst**⁶
Uiencoulis^{1(m)}
Preistampot⁷
↓
Fair trade koekje
^{1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11}

DONDERDAG 11.03.21

**VEGETARISCH MENU
BELGISCH MENU**

Wortelsoep⁹
↓
Vegetarische vol-au-vent met
tempeh^{1(m).6.7}
Rijst⁵
↓
Peer

VRIJDAG 12.03.21

BELGISCH MENU

Witloofsoep⁹
↓
Viswaterzooi op Gentse
wijze^{1(m).4.7.9}
Natuuraardappelen****
↓
Zuivelproduct⁷

MAANDAG 15.03.21

HONGAARSE NATIONALE DAG

Parmentiersoep⁹
↓
Hongaarse rundvlees
goulash^{1(m).9}
Pasta^{1(m).3.5}
↓
Banaan

DINSDAG 16.03.21

Champignonsoep⁹
↓
Kalkoenlapje
Sjalottencoulis^{1(m)}
Duo **wortelen-rapen**
Natuur**aardappelen**
↓
Zuivelproduct⁷

WOENSDAG 17.03.21

Kervelsoep⁹
↓
Kalfsgehaktbrood⁶
Spruitjes⁷
Natuur**aardappelen**
↓
Mandarijn

DONDERDAG 18.03.21

VEGETARISCH MENU

Bloemkoolsoep⁹
↓
Linzen bourguignon^{1(m).9#}
#Erwten, **wortelen**, **uien**, tomaten, linzen, en
natuur**aardappelen**
↓
Zuivelproduct⁷

VRIJDAG 19.03.21

Paprikasoep⁹
↓
Koolvisfilet ^{MSC4}
Witte bonencoulis^{1(m)}
Waterkersstampot⁷
↓
Appel

MAANDAG 22.03.21

Tomatensoep⁹
↓
Lamsnavarin met fijne
groenten^{1(m).3}
Bulgur^{1(m).5}
↓
Zuivelproduct⁷

DINSDAG 23.03.21

Selderijwortelsoep⁹
↓
Kipfilet
Pastinaakcoulis^{1(m)}
Prinsessen bonen
Rosti^{1(m).7.9}
↓
Oranje

WOENSDAG 24.03.21

Groentensoep⁹
↓
Rundvlees blinde vink^{1(m).3.6}
Uiencoulis^{1(m)}
Witloofstampot^{6.7}
↓
Zuivelproduct⁷

DONDERDAG 25.03.21

VEGETARISCH MENU

Spinaziesoep⁹
↓
Blanquette van quorn met
champignons^{1(m).3.7.9}
Rijst⁵
↓
Peer

VRIJDAG 26.03.21

Courgettensoep⁹
↓
Kabeljauwfilet ^{MSC4}
Rapencoulis^{1(m)}
Duo van **wortelen** met tijm
Natuur**aardappelen**
↓
Zuivelproduct⁷

MAANDAG 29.03.21

Uiensoep⁹
↓
Macaroni^{1(m).3.5}
Bolognese saus met rundvlees⁹
Geraspte kaas⁷
↓
Banaan

DINSDAG 30.03.21

Broccolisoe⁹
↓
Zalmfilet ^{ASC4}
Bloemkool in roomsaus⁷
Natuur**aardappelen**
↓
Zuivelproduct⁷

WOENSDAG 31.03.21

Pompoensoep⁹
↓
Gebakken varkensvlees
*Gevogel**te chipolata**⁶
Bloemkoolcoulis^{1(m)}
Prei**stampot**⁷
↓
Oranje

Bijchrift :
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 : Prei. 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

Laudec - Cauvin © Dupuis, 2021.

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 en 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 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

