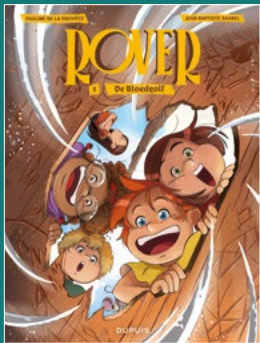


MENUS MAART 2024



ROVER



Smakelijk!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

Sint Guidostraat 79, 1070 Brussel
Tel. 02/545.13.88 of 02.545.13.84
www.debrusselsekeuken.be

MAANDAG 4.03.24

Pastinaaksoep 9

↓
Lamsreepjes met rozemarijn
Rozemarijnsaus 1(m).9
Gebakken courgette
Natuurdaardappelen

↓
Fruit

MAANDAG 11.03.24

Pompoensoep 9

↓
Kippavé
Sjalottensaus 1(m).9
Splitbonen met sjalotten
Aardappelen met kruiden

↓
Fruit

MAANDAG 18.03.24

Preisoep 9

↓
Kipfilet
Dragonsaus 1(m).9
Gebakken champignon met paprika
Aardappelen

↓
Fruit

MAANDAG 25.03.24

Courgettesoep 9

↓
Rundcarbonade met speculoos (wortel) 1(m).9.10
Kroketten 1(m)

↓
Fruit

DINSDAG 5.03.24

VEGETARISCH MENU

Spinaziesoep 9

↓
Vegetarische couscous (paprika, selderij, uien, aubergine, rapen, tomaten en kikkererwten) 1(m).9
Griesmeel 1(m)

↓
Zuiveldessert 7

DINSDAG 12.03.24

VEGETARISCH MENU

Bloemkoolsoep 9

↓
Gestoofde tempeh op Chinese wijze 1(m).6.7.9
Bulgur 1(m)

↓
Zuiveldessert 7

DINSDAG 19.03.24

VEGETARISCH MENU

Tomatensoep 9

↓
Vegetarische balletjes op Luikse wijze 1(m).3.6.7.9
Natuurdaardappelen

↓
Zuiveldessert 7

DINSDAG 26.03.24

VEGETARISCH MENU

Kervelsoep 9

↓
Kikkererwten en groene bonen met specerijen
Rijst

↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 6.03.24

Knolseldersoep 9

↓
Kiplapje
Dragonsaus 1(m).9
Spinazie met room 7
Landaardappelen

↓
Fruit

WOENSDAG 13.03.24

Uiensoep 9

↓
Lasagne huisgemaakte bolognese (hachee) 1(m).7.9

↓
Fruit

WOENSDAG 20.03.24

Juliennesoep 9

↓
Kalfsbrood
Kalfssaus 1(m).9
Rode kool met appel
Aardappelen

↓
Fruit

WOENSDAG 27.03.24

Wortelsoep 9

↓
Gebakken varkensvlees
Zoete mostersaus 1(m).9.10
Bloemkoolgratin 1(m).7
Aardappelen in de oven

↓
Fruit

DONDERDAG 7.03.24

VEGETARISCH MENU

Wortelsoep 9

↓
Vegetarische nuggets 1(m).3.6.7.9
Abrikoos appelmoes
Puree 7

↓
Zuiveldessert 7

DONDERDAG 14.03.24

VEGETARISCH MENU

Rapensoep 9

↓
Fondue van linzen met uien en pompoen
Natuurdaardappelen

↓
Koekje 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

DONDERDAG 21.03.24

VEGETARISCH MENU

Pastinaaksoep met peterselie 9

↓
Youvetsi van quorn 3
Griekse pasta 1(m)

↓
Zuiveldessert 7

DONDERDAG 28.03.24

VEGETARISCH MENU

Knolseldersoep met curry 9

↓
Macaroni vegetarische bolognese (seitán) 1(m).6.9
Geraspte kaas 7

↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 1.03.24

Groentesoep 9

↓
Zeebrasemfilet MSC 4
Bieslooksaus 1(m).4.7
Wortel met tijm
Aardappelen in de oven

↓
Fruit

VRIJDAG 8.03.24

Parmentiersoep 9

↓
Fusilli met broccoli, dillesaus en zalm ASC 1(m).4.7

↓
Fruit

VRIJDAG 15.03.24

Champignonsoep 9

↓
Hokfilet MSC 4
Hollandaisesaus 1(m).3.4.7.9.10
Groene koolstampot 7

↓
Fruit

VRIJDAG 22.03.24

Zoete aardappelsoep 9

↓
Waterzooi van vis met groentjes (wortel, uien en knolselder) 1(m).4.7.9

↓
Rijst

↓
Fruit

VRIJDAG 29.03.24

Boerensoep 9

↓
Heekfilet MSC 4
Citroensaus 1(m).3.4.7.9.10
Spruitjesstampot 7

↓
Fruit

Legende

MSC of ASC = duurzame visserij of verantwoorde aquacultuur

Vet gedrukte tekst: seizoensgebonden groenten en fruit

Er kunnen wijzigingen in de voorgestelde menus voorkomen.

Wij blijven attent voor uw suggesties en opmerkingen.

Details over allergenen worden op de achterzijde aangegeven.

Ingrediënten BIO: wortelblokjes & schijfjes, knolselderijblokjes, courgetteblokjes, gehakte spinazie, gebroken prinsessenbonen, tomatenblokjes, geconcentreerde tomaten, tomatencouillis, volkoren couscous, couscous met volkoren granen, bulgur, witte macaroni, volkoren macaroni, wit Fusilli-deeg, aardappelblokjes, groene linzen, kikkererwten, extra vierge olijfolie, zonnebloemolie, nootmuskaat, gemalen laurier, kurkuma, uipoeder, fruit als dessert, zuiveldesserts.



BE-BIO-03

DUPUIS

De La Provôté - Saurel © 2024, Dupuis.
NL-SA

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 02/430.64.53.

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 Sulfiten / 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 |

