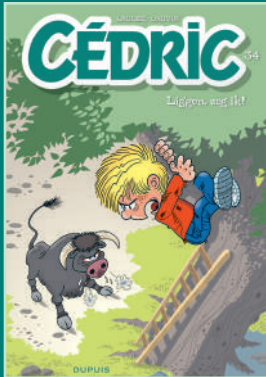


MENUS MAART 2021



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

Hertoginnenaardappelen^{1(m).3.7}

↓

Oranje

WOENSDAG 10.03.21

BELGISCH MENU

Pastinaaksoep⁹

↓

Boerenworst^{6.9.10.12}

Uiencoulis^{1(m)}

Preistamppot⁷

↓

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}

Natuur**aardappelen**

↓

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)}

Waterkersstamppot⁷

↓

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)}

Witloofstamppot^{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

Bloemkoolcoulis^{1(m)}

Preistamppot⁷

↓

Oranje

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 : 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

