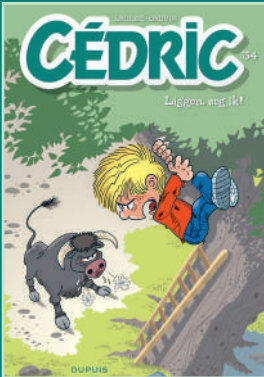


# MENUS MAART 2021 zonder vlees



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**

**Waterkersoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Quorn marengo<sup>1(m).6.7.9</sup>  
 Rijst<sup>5</sup>  
 ↓  
 Banaan

**MAANDAG 8.03.21**

**BELGISCH MENU**

Spinaziesoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Vegetarische balletjes in Luikse stijl<sup>1(m).3.6.7.9.12</sup>  
 Gebakken **aardappelen<sup>7</sup>**  
 ↓  
 Zuivelproduct<sup>7</sup>

**MAANDAG 15.03.21**

**HONGAARSE NATIONALE DAG**

**Parmentiersoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Hongaarse goulash met tofu<sup>1(m).6.9</sup>  
 Pasta<sup>1(m).3.5</sup>  
 ↓  
 Banaan

**MAANDAG 22.03.21**

Tomatensoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Quorn navarin met fijne groenten<sup>1(m).3</sup>  
 Bulgur<sup>1(m).5</sup>  
 ↓  
 Zuivelproduct<sup>7</sup>

**MAANDAG 29.03.21**

**Uiensoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Macaroni<sup>1(m).3.5</sup>  
 Bolognese saus met Quorn<sup>1(m).3.7.9</sup>  
 Geraspte kaas<sup>7</sup>  
 ↓  
 Banaan

**DINSDAG 2.03.21**

Paprikasoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Zalmfilet<sup>ASC4</sup>  
 Witte bonencoulis<sup>1(m)</sup>  
 Romanesco kool  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Zuivelproduct<sup>7</sup>

**DINSDAG 9.03.21**

**BELGISCH MENU**

Pompoensoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Zeetongfilet<sup>MSC4</sup>  
 Champignons in roomsaus<sup>7</sup>  
 Hertoginnenaardappelen<sup>1(m).3.7</sup>  
 ↓  
 Oranje

**DINSDAG 16.03.21**

**Champignonsoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Koolvisfilet<sup>MSC4</sup>  
 Sjalottencoulis<sup>1(m)</sup>  
 Duo wortelen-rapen  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Zuivelproduct<sup>7</sup>

**DINSDAG 23.03.21**

**Selderijwortelsoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Groentenschijfjes<sup>1(m).3.6.7</sup>  
 Pastinaakcoulis<sup>1(m)</sup>  
 Prinsessen bonen  
 Rosti<sup>1(m).7.9</sup>  
 ↓  
 Oranje

**DINSDAG 30.03.21**

Broccolisoepp<sup>9</sup>  
 ↓  
 Zalmfilet<sup>ASC4</sup>  
 Bloemkool in roomsaus<sup>7</sup>  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Zuivelproduct<sup>7</sup>

**WOENSDAG 3.03.21**

**Uiensoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Vegetarisch lapje<sup>1(m).3.6.7</sup>  
 Gebakken courgetten en tomaten in olijfolie  
 Puree<sup>7</sup>  
 ↓  
 Kiwi

**WOENSDAG 10.03.21**

**BELGISCH MENU**

Pastinaaksoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Vegetarische worst<sup>1(m).3.6.9</sup>  
 Uiencoulis<sup>1(m)</sup>  
 Preistampot<sup>7</sup>  
 ↓  
 Fair trade koekje  
<sup>1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11</sup>

**WOENSDAG 17.03.21**

**Kervelsoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Groenteburger<sup>1(m).3.6.7</sup>  
 Spruitjes<sup>7</sup>  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Mandarijn

**WOENSDAG 24.03.21**

Groentensoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Zwarte koolvisfilet<sup>MSC4</sup>  
 Uiencoulis<sup>1(m)</sup>  
 Witloofstampot<sup>6.7</sup>  
 ↓  
 Zuivelproduct<sup>7</sup>

**WOENSDAG 31.03.21**

Pompoensoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Vegetarisch Cordon Bleu<sup>1(m).3.6.7.9</sup>  
 Preistampot<sup>7</sup>  
 ↓  
 Oranje

**DONDERDAG 4.03.21**

**VEGETARISCH MENU**

**Preisoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Venkel op Indiase wijze met tofu<sup>6.9.10</sup>  
 Pasta<sup>1(m).3.5</sup>  
 ↓  
 Zuivelproduct<sup>7</sup>

**DONDERDAG 11.03.21**

**VEGETARISCH MENU BELGISCH MENU**

**Wortelsoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Vegetarische vol-au-vent met tempeh<sup>1(m).6.7</sup>  
 Rijst<sup>5</sup>  
 ↓  
 Peer

**DONDERDAG 18.03.21**

**VEGETARISCH MENU**

Bloemkoolsoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Linzen bourguignon<sup>1(m).9#</sup>  
 ↓  
 #Erwten, wortelen, uien, tomaten, linzen, en natuuraardappelen  
 ↓  
 Zuivelproduct<sup>7</sup>

**DONDERDAG 25.03.21**

**VEGETARISCH MENU**

Spinaziesoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Blanquette van quorn met champignons<sup>1(m).3.7.9</sup>  
 Rijst<sup>5</sup>  
 ↓  
 Peer

**VRIJDAG 5.03.21**

**Rapensoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Hokifilet<sup>MSC4</sup>  
 Pastinaakcoulis<sup>1(m)</sup>  
 Knoflookbroccoli  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Appel

**VRIJDAG 12.03.21**

**BELGISCH MENU**

**Witloofsoep<sup>9</sup>**  
 ↓  
 Viswaterzooi op Gentse wijze<sup>1(m).4.7.9</sup>  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Zuivelproduct<sup>7</sup>

**VRIJDAG 19.03.21**

Paprikasoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Koolvisfilet<sup>MSC4</sup>  
 Witte bonencoulis<sup>1(m)</sup>  
 Waterkersstampot<sup>7</sup>  
 ↓  
 Appel

**VRIJDAG 26.03.21**

Courgettensoep<sup>9</sup>  
 ↓  
 Kabeljauwfilet<sup>MSC4</sup>  
 Rapencoulis<sup>1(m)</sup>  
 Duo van wortelen met tijm  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Zuivelproduct<sup>7</sup>

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](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 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

