

MENUS

NOVEMBER 2020

zonder vlees



Agent 212



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 09.11.20

TRADITIONEEL INDIAAS GERECHT

Uiensoep 9
 ↓
 Tofu tikka masala met kleine
 groenten 1(m).7.8(d).9
 Rijst 5
 ↓
 Zuivelproduct 7

MAANDAG 16.11.20

Parmentiersoep 9

↓
 Zwarte koolvisfilet MSC 4
 Bloemkoolcoulis 1(m)
 Rode biet
 Rijst 5
 ↓
 Zuivelproduct 7

MAANDAG 23.11.20

Knolseldersoep 9

↓
 Macaroni bolognesesaus
 met quorn 1(m).3.5.9
 Geraspte Gruyère kaas 7
 ↓
 Fruit

MAANDAG 30.11.20

TRADITIONEEL BELGISCH GERECHT

Tomatensoep 9
 ↓
 Carbonnaden van quorn met
 speculoos 1(m).6.7.9.10
 Kroketter 1(m).3.7 (KL)
 Hertoginnenaardappelen 1(m).3.7
 (WL)
 ↓
 Zuivelproduct 7

DINSDAG 10.11.20

VEGETARISCHE MENU

Brocolisoep 9
 ↓
 Lenzen
 Wortels met sjalotten
 Natuuraardappelen
 ↓
 Fruit

DINSDAG 17.11.20

Venkelsoep 9

↓
 Navarin van quorn met
 seizoensgroenten 1(m).3
 Pastaschelpen 1(m).3.5
 ↓
 Fruit

DINSDAG 24.11.20

Champignonsoep 9

↓
 Falafel 1(m)
 Rode kool met appels
 Quinoa 5
 ↓
 Zuivelproduct 7

WOENSDAG 11.11.20

Wettelijke feestdag

WOENSDAG 18.11.20

Wortelsoep 9

↓
 Vegetarische worst 1(m).3.6
 Pastinaakcoulis 1(m)
 Appelmoes
 Puree 7
 ↓
 Fairtrade koekje 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c
 .d.e.f.g.h.i).11

WOENSDAG 25.11.20

Rapensoep 9

↓
 Groenteburger 1(m).3.6.7.9
 Spinazie met room 1(m).7
 Natuuraardappelen
 ↓
 Fruit

DONDERDAG 12.11.20

Pompensoep 9
 ↓
 Kaasgiest 1(m).3.7.9
 Champignons in roomsaus
 1(m).7
 Horentjes 1(m).3.5
 ↓
 Zuivelproduct 7

DONDERDAG 19.11.20

Bloemkoolsoep 9

↓
 Tempeh Youvetsi 1(m).6.9
 Bulgur 1(m).5
 ↓
 Fruit

DONDERDAG 26.11.20

THANKSGIVING

Kervelsoep 9
 ↓
 Groente nuggets 1(m).3.6.7.9
 Veenbessencoulis 1(m).10.12
 Zoete aardappel en
 pompoenstampot 7
 ↓
 Zuivelproduct 7

VRIJDAG 13.11.20

Pastinaaksoep 9
 ↓
 Hokifilet MSC 4
 Witte bonen coulis 1(m).10.12
 Broccoli
 Puree 7
 ↓
 Fruit

VRIJDAG 20.11.20

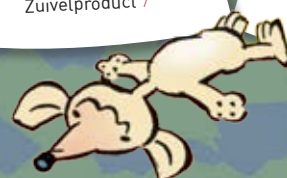
Spinaziesoep 9

↓
 Kabeljauw MSC 4
 Rapencoulis 1(m)
 Waterkersstampot 7
 ↓
 Zuivelproduct 7

VRIJDAG 27.11.20

Paprikasoep 9

↓
 Zalmfilet ASC 4
 Bloemkoolcoulis 1(m)
 Prinsessen met uien 7
 Natuuraardappelen
 ↓
 Fruit



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.



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

Kox, Cauvin © Dupuis, 2020.



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 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 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

