

MENUS NOVEMBER 2020



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
♦
Kip tikka masala met kleine
groenten 1(m).7.8(d).9
Rijst 5
♦
Zuivelproduct 7

MAANDAG 16.11.20

Parmentiersoep 9

♦
Kalkoenschntzel
Bloemkoolcoulis 1(m)
Rode biet
Rijst 5
♦
Zuivelproduct 7

MAANDAG 23.11.20

Knolseldersoep 9

♦
Macaroni
rundsblognesesaus 1(m).5.9
Geraspte Gruyère kaas 7
♦
Fruit

MAANDAG 30.11.20

**TRADITIONEEL
BELGISCH GERECHT**

Tomatensoep 9
♦
Rundsstoofvlees met speculoos
1(m).6.7.9.10
Kroketten 1(m).3.7 (KL)
Hertoginnaardappelen 1(m).3.7
(WL)
♦
Zuivelproduct 7

DINSDAG 10.11.20

VEGETARISCHE MENU

Broccolisoepp 9
♦
Lenzen
Wortels met sjalotten
Natuurraardappelen
♦
Fruit

DINSDAG 17.11.20

Venkelsoep 9

♦
Navarin van lamsvlees met
seizoensgroenten 1(m).3
Pastaschelpen 1(m).3.5
♦
Fruit

DINSDAG 24.11.20

VEGETARISCHE MENU

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

♦
Boerenworst 6.9.10.12
*Gevogelteworst 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.l.11

WOENSDAG 25.11.20

Rapensoep 9

♦
Gebakken kalfsvlees
Spinazie met room 1(m).7
Natuurraardappelen
♦
Fruit

DONDERDAG 12.11.20

Pompoensoep 9
♦
Rundvleeshamburger
Champignons in roomsaus
1(m).7
Horentjes 1(m).3.5
♦
Zuivelproduct 7

DONDERDAG 19.11.20

VEGETARISCHE MENU

Bloemkoolsoep 9
♦
Tempeh Youvetsi 1(m).6.9
Bulgur 1(m).5
♦
Fruit

DONDERDAG 26.11.20

THANKSGIVING

Kervelsoep 9
♦
Kalkoen
Veenbessencouilis 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
Rapencouilis 1(m)
Waterkersstampot 7
♦
Zuivelproduct 7

VRIJDAG 27.11.20

Paprikasoep 9

♦
Zalmfilet ASC 4
Bloemkoolcouilis 1(m)
Prinsessen met uien 7
Natuurraardappelen
♦
Fruit

Bijschrift :
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.



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

