

MENUS

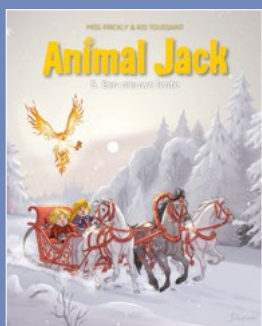
NOVEMBER 2024

MET VLEES WOLUWE

Smakelijk!



Animal Jack



DUPUIS



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS

Jan Sobieskilaan 13, 1020 Brussel
Tel. 02/545.13.88 of 02/545.13.84
www.debrusselsekeukens.be

MAANDAG 4.11.24 Rapensoep 9 ↓ Kalfsworst Tijmsaus 1(m).9 Wortelen met tijm 7 Gebakken aardappelen ↓ Fruit	DINSDAG 5.11.24 VEGETARISCHE MENU Erwtensoepp 9 ↓ Vegetarische balletjes in tomatensaus 1(m).3.6.7 Fusilli 1(m) ↓ Zuiveldessert 7	WOENSDAG 6.11.24 Bloemkoolsoep 9 ↓ Kipfilet Dragonsaus 1(m).9 Groene koolstamppot 7 ↓ Fruit	DONDERDAG 7.11.24 VEGETARISCHE MENU Pompoensoep 9 ↓ Curry op Indische wijze 1(m).7 (kikkererwten, erwten, zoete aardappel) Rijst ↓ Zuiveldessert 7	VRIJDAG 8.11.24 Tomatensoep 9 ↓ Kabeljauw MSC 4 Dillesaus 4.7 Spinazie in roomsaus 1(m).7 Hertoginnenaardappelen 7 ↓ Fruit
MAANDAG 11.11.24 VERLOF	DINSDAG 12.11.24 VEGETARISCHE MENU Champignonsoepp 9 ↓ Vegetarische hapjes spinazie en kaas 1(m).7 Pompoenstamppot 7 ↓ Zuiveldessert 7	WOENSDAG 13.11.24 Courgettesoepp 9 ↓ Huisgemaakte lasagne (rundvlees) 1(m).3.7.9 ↓ Fruit	DONDERDAG 14.11.24 VEGETARISCHE MENU Uiensoep 9 ↓ Vegetarische nuggets 1(m).3.6.7.9 Appelmoes Puree 7 ↓ Zuiveldessert 7	VRIJDAG 15.11.24 Groentesoepp 9 ↓ Hokifilet MSC 4 Hollandaisesaus 1(m).3.7 Broccoli in roomsaus 7 Aardappelen in de oven ↓ Fruit
MAANDAG 18.11.24 Bloemkoolsoep 9 ↓ Kalkoenyros 9 Saus van de chef (vleessaus met knoflook en uien) 1(m).9 Gestoofde paprika Aardappelen ↓ Fruit	DINSDAG 19.11.24 VEGETARISCHE MENU Tomatensoep 9 ↓ Plantaardige carbonara (tofu, wortelen en broccoli) 1(m).6.7 Penne 1(m) ↓ Zuiveldessert 7	WOENSDAG 20.11.24 Rapensoep 9 ↓ Beefburger Kooksap 1(m).9 Franse erwten Gebakken aardappelen ↓ Fruit	DONDERDAG 21.11.24 VEGETARISCHE MENU Spinaziesoepp 9 ↓ Chili sin carne 1(m).9 (rode bonen) Rijst ↓ Koekje 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11	VRIJDAG 22.11.24 Pompoensoep 9 ↓ Heekfilet MSC 4 Citroensaus 1(m).4.10.12 Preistamppot 7 ↓ Fruit
MAANDAG 25.11.24 Zoete aardappelsoep 9 ↓ Kipfilet Dragonsaus 1(m).9 Sperziebonen met uien Aardappelen in de oven ↓ Fruit	DINSDAG 26.11.24 VEGETARISCHE MENU Knolseldersoepp 9 ↓ Huisgemaakte bolognaise (linzen) 1(m).3.9 Geraspte kaas 7 Fusilli 1(m) ↓ Zuiveldessert 7	WOENSDAG 27.11.24 Wortelsoep 9 ↓ Kalfsbrood Kruidensaus 1(m).9 Gegratineerde bloemkool 1(m).7 Natuuraardappelen ↓ Fruit	DONDERDAG 28.11.24 VEGETARISCHE MENU Broccoliisoepp 9 ↓ Vegetarische vol au vent 1(m).3.6.7 Friten ↓ Zuiveldessert 7	VRIJDAG 29.11.24 Pastinaaksoep 9 ↓ Koolvis MSC 4 Hollandaisesaus met bieslook 1(m).3.7 Kervelstamppot 7 ↓ Fruit

Legende

MSC of ASC = duurzame visserij of verantwoorde aquacultuur
 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.

Details over allergenen worden op de achterzijde aangegeven.

Ingrediënten BIO: wortelblokjes & schijfjes, knolselderijblokjes, courgetteblokjes, gehakte spinazie, gebroken prinsessenbonen, tomatenblokjes, geconcentreerde tomaten, tomatencoulis, 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
NL-AWW

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 Sulفيتen / 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

