

MENUS OKTOBER 2020



DE ZUSTERS
DUIZENDBLAD



Smakelijk!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

Arthur Maesstraat 129, 1130 Brussel
Tel. 02/545.13.87
www.debrusselsekeukens.be

MAANDAG 05.10.20

Rapensoep 9
♦
Kalkoen gebraad
Pastinaakcoulis 1(m).5.6
Prinsessenbonen 7
Natuur**aardappelen**
♦
Zuivelproduct 7

DINSDAG 06.10.20

Spinaziesoep 9
♦
Rundvlees met
seizoensgroenten 6.7.9.11
Rijst 5
♦
Fruit

WOENSDAG 07.10.20

Parmentiersoep 9
♦
Kalf lapje
Witte bonen coulis 1(m).5.6
Appelmoes
Puree 7
♦
Zuivelproduct 7

DONDERDAG 01.10.20

VEGETARISCHE MENU

Champignonsoep 9
♦
Rode bonen op Indische
wijze met Quorn 7.9
Bulgur 1(m).5
♦
Zuivelproduct 7

VRIJDAG 02.10.20

Pompoensoep 9
♦
Zalmfilet **ASC** 4
Provençaalse groenten 9
Hoornjes Pasta 1(m).3.5
♦
Fruit

VRIJDAG 09.10.20

Wortelsoep 9
♦
Koolvis filet **MSC** 4
Bloemkoolcoulis 1(m).5.6
Spinazie in boter 7.9
Natuur**aardappelen**
♦
Zuivelproduct 7

MAANDAG 12.10.20

SPAANSE NATIONALE FEESTDAG

Groentensoep 9
♦
Groentenpaella 5.6.9
Kip
♦
Fruit

DINSDAG 13.10.20

Paprikasoep 9
♦
Rundsteak
Pompoencoulis 1(m).5.6
Broccolistampot 6.7
♦
Fairtrade koekje

WOENSDAG 14.10.20

Knolseldersoep 9
♦
Lamsvlees epigram
Pastinaakcoulis 1(m).5.6
Erwtjes op Franse wijze 7
Kroketter 1(m).3.7 (KL)
Hertoginnenaardappelen
1(m).3.7 (WL)
♦
Fruit

DONDERDAG 15.10.20

VEGETARISCHE MENU

Witloofsoep 9
♦
Macaroni 1(m).3.5
Bolognaisesaus met Quorn
1(m).3.7.9
Gruyere geraspte 7
♦
Zuivelproduct 7

VRIJDAG 16.10.20

Broccolisoep 9
♦
Hokifilet **MSC** 4
Champignon met
roomsaus 1(m).7
Puree 7
♦
Fruit

MAANDAG 19.10.20

Pastinaaksoep 9
♦
Kalkoenschotel
Spinaziecoulis 1(m).5.6.
Witloof met roomsaus 1(m).7
Natuur**aardappelen**
♦
Fruit

DINSDAG 20.10.20

Preisoep 9
♦
Balletjes met tomatensaus
1(m).9
Pasta 1(m).3.5
♦
Zuivelproduct 7

WOENSDAG 21.10.20

Courgettensoep 9
♦
Witte pensen 1(m).3.7
* Gevogelte worst 6
Pastinaak coulis 1(m).5.6
Rodekool met **appelmoes**
Puree 7
♦
Fruit

DONDERDAG 22.10.20

VEGETARISCHE MENU

Tomatensoep 9
♦
Vol au vent met Tempeh en
champignon 1(m).6.7.9
Rijst 5
♦
Zuivelproduct 7

VRIJDAG 23.10.20

Uiensoep 9
♦
Kabeljauwfilet **MSC** 4
Wortelcoulis 1(m).5.6
Preistampot 6.7
♦
Fruit

MAANDAG 26.10.20

Champignonsoep 9
♦
Kalfsblanket met groentjes
1(m).6.7.9
Puree 7
♦
Zuivelproduct 7

DINSDAG 27.10.20

Wortelsoep 9
♦
Kalkoen lapje
Bloemkoolcoulis 1(m).5.6
Gebakken **courgetten** met tijm 9
Natuur**aardappelen**
♦
Fruit

WOENSDAG 28.10.20

Spinaziesoep 9
♦
Lamsgehakt burger 6
Witte bonen coulis 1(m).5.6
Duo van wortelen met tijm 7
Kroketter 1(m).3.7 (KL)
Hertoginnenaardappelen
1(m).3.7 (WL)
♦
Zuivelproduct 7

DONDERDAG 29.10.20

VEGETARISCHE MENU

Bloemkoolsoep 9
♦
Falafel in tomatensaus
1(m).3.5.6.7.8(a).9.10.11
Pasta 1(m).3.5
♦
Fruit

VRIJDAG 30.10.20

HALLOWEENMENU

Kervelsoep 9
♦
Fish stick **MSC** 1(m).3.4.
Pompoenstampot 6.7
♦
Halloween speciale dessert



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 menu's 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

Barbucci - Di Gregorio © 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 op de schoolmaaltijden 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 Sulfiten / 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

