

MENUS OKTOBER 2021



Dad



Smakelijk!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

Sint Guidostraat 79, 1070 Brussel
Tel. 02/545.13.88 of 02.545.13.84
www.debrusselsekeukens.be

MAANDAG 4.10.21

Parmentiersoep⁹
↓
Gebraden kalkoen
Bloemkoolcoulis^{1(m)}
Prinsessenbonen⁷
Natuurraardappelen
↓
Zuivelproduct⁷

DINSDAG 5.10.21

VEGETARISCH MENU

Spinaziesoep⁹
↓
Groententajine met erwten
en tempeh^{1(m),6,7,9,11}
Griesmeel^{1(m),3,5}
↓
Peer

WOENSDAG 6.10.21

Tomatensoep⁹
↓
Chipolata⁶
Sjalottencoulis^{1(m)}
Appelmoes
Puree⁷
↓
Zuivelproduct⁷

DONDERDAG 7.10.21

Knolselderijsoep⁹
↓
Rundvlees carbonade met
rapen^{1(m),6,7,9,10}
Kroketten^{1(m),3,7} KL
Hertoginnaardappelen^{1(m),3,7} WL
↓
Banaan

VRIJDAG 01.10.21

VEGETARISME DAG

Pompensoep⁹
↓
Chili Sin Carne met **wortelen**
en **courgetten**^{1(m),4,7,9}
Rijst⁵
↓
Banaan

MAANDAG 11.10.21

Broccolisoe⁹
↓
Gevogelte krokant^{1(m),6,7}
Gebakken **courgetten** met
knoflook⁷
Natuurraardappelen
↓
Appel

DINSDAG 12.10.21

SPAANSE NATIONALE FEESTDAG

Paprikasoep⁹
↓
Kip paella met groenten^{5,6,9}
↓
Fairtrade
koekje
^{1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11}

WOENSDAG 13.10.21

Preisoep⁹
↓
Varkenslapje
*Kalfslapje
Pastaakcoulis^{1(m)}
Rode kool met **appel**
Natuurraardappelen
↓
Kiwi

DONDERDAG 14.10.21

VEGETARISCH MENU

Groentesoep⁹
↓
Groenteballetjes in
tomatensaus^{1(m),9}
Pasta^{1(m),3,5}
↓
Zuivelproduct⁷

VRIJDAG 8.10.21

VIS

Wortelensoe⁹
↓
Kabeljauwfilet ^{MSC4}
Oien- bieslookcoulis^{1(m)}
Spruitjesstampot⁷
↓
Zuivelproduct⁷

VRIJDAG 15.10.21

VIS

Bloemkoolsoep⁹
↓
Heekfilet ^{MSC4}
Groentecoulis^{1(m)}
Wortelen met tijm⁷
Puree⁷
↓
Peer

MAANDAG 18.10.21

Pastaaksoep⁹
↓
Kipfilet
Bloemkoolcoulis^{1(m)}
Spinazie met boter⁷
Natuurraardappelen
↓
Zuivelproduct⁷

DINSDAG 19.10.21

VEGETARISCH MENU

Juliennesoep⁹
↓
Gestooide quorn
marengo^{1(m),7,10,14}
Pasta^{1(m),3,5}
↓
Appel

WOENSDAG 20.10.21

Witloofsoep⁹
↓
Paupiette^{1(m),3,6}
Pastaakcoulis^{1(m)}
Erwten en **wortelen**
Natuurraardappelen
↓
Zuivelproduct⁷

DONDERDAG 21.10.21

Pompensoep⁹
↓
Blanquette van kalfsvlees^{1(m),6,7,9}
Rijst⁵
↓
Peer

VRIJDAG 22.10.21

VIS

Courgettensoep⁹
↓
Zalmfilet ^{ASC4}
Paprikacoulis^{1(m)}
Venkelstampot⁷
↓
Zuivelproduct⁷

MAANDAG 25.10.21

Champignonssoep⁹
↓
Fusilli^{1(m),3,5} met gesneden
kalkoen, **aubergine**, **paprika**,
uien en provençaaalse saus
↓
Appel

DINSDAG 26.10.21

VIS

Wortelensoep⁹
↓
Zwarte koolvisfilet ^{MSC4}
Bruine groente coul^{1(m)}
Natuurraardappelen
↓
Zuivelproduct⁷

WOENSDAG 27.10.21

Spinaziesoep⁹
↓
Biefstuk
Rapencoulis^{1(m)}
Gestooide **prei** met kerrie
Puree⁷
↓
Sinaasappel

DONDERDAG 28.10.21

Oiensoep⁹
↓
Lamsepigram⁶
Champignons met room⁷
Gebakken aardappelen⁷
↓
Zuivelproduct⁷

VRIJDAG 29.10.21

HALLOWEENMENU VEGETARISCH MENU

Drankje van kleine ogres
(**Kervel**soep⁹)
↓
Bloederige heksenvingers
Magische stampot
(Groentenuggets^{1(m),3,6,7,9}
Ketchup
Pompoenstampot⁷)
↓
Halloween speciale dessert
^{1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11}

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

Nob © Dupuis, 2021.
NL-AV

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 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

