

# MENUS

## OKTOBER 2020

zonder vlees



DE ZUSJES  
DUIZENDBLAD



# Smakelijk!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

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

Bijschrift :  
FT = Fairtrade  
KL = koude lijn  
WL = warme lijn  
MSC = duurzame visserij  
**Vet gedrukte tekst : seizoensgebonden groenten en fruit**

### MAANDAG 05.10.20

**Rapensoep** 9  
♦  
Hokifilet **MSC4**  
**Pastinaakcoulis** 1(m).5.6  
**Prinsessenbonen** 7  
**Natuuraardappelen**  
♦  
Zuivelproduct 7

### DINSDAG 06.10.20

**Spinaziesoep** 9  
♦  
Stoofpotje van Tempeh  
met chinese saus  
1(m).5.6.8(a,d,e,f,g,h,i) 9,11,13  
Rijst 5  
♦  
Fruit

### WOENSDAG 07.10.20

**Parmentiersoep** 9  
♦  
Vegetarische worst 1(m).3.5.6.9.11  
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  
**Natuuraardappelen**  
♦  
Zuivelproduct 7

### MAANDAG 12.10.20

#### SPAANSE NATIONALE FEESTDAG

**Groentensoep** 9  
♦  
Groentenpaella 5.6.9  
Tempeh 1(m).5.6.8(a,d,e,f,g,h,i) 9,11,13  
♦  
Fruit

### DINSDAG 13.10.20

**Paprikasoep** 9  
♦  
Vegetarische Hamburger  
1m.3.5.6.7.8(a,d,e,f,g,h,i) 9  
**Broccolistamppot** 6.7  
♦  
Fairtrade koekje

### WOENSDAG 14.10.20

**Knolseldersoep** 9  
♦  
Zwarte koolvis filet **MSC4**  
**Pastinaakcoulis** 1(m).5.6  
Ervtjes 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

**Broccolisoepp** 9  
♦  
Hokifilet **MSC4**  
**Champignon** met  
roomsaus 1(m).7  
Puree 7  
♦  
Fruit

### MAANDAG 19.10.20

**Pastinaaksoep** 9  
♦  
Heekfilet **MSC4**  
**Spinaziecoulis** 1(m).5.6  
**Witloof** met roomsaus 1(m).7  
**Natuuraardappelen**  
♦  
Fruit

### DINSDAG 20.10.20

**Preisoep** 9  
♦  
Vegetarische balletjes  
in tomatensaus  
1(m).3.5.6.7.8(a,d,e,f,g,h,i) 9  
Pasta 1(m).3.5  
♦  
Zuivelproduct 7

### WOENSDAG 21.10.20

**Courgettensoep** 9  
♦  
Vegetarische steak  
1(m).3.5.6.7.8(a,d,e,f,g,h,i) 9  
**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 **MSC4**  
**Wortelcoulis** 1(m).5.6  
**Preistamppot** 6.7  
♦  
Fruit

### MAANDAG 26.10.20

**Champignonsoep** 9  
♦  
Quorn blanket met groentjes  
1(m).3.6.7.9  
Puree 7  
♦  
Zuivelproduct 7

### DINSDAG 27.10.20

**Wortelsoep** 9  
♦  
Koolvis filet **MSC4**  
**Bloemkoolcoulis** 1(m).5.6  
Gebakken **courgetten** met tijm 9  
**Natuuraardappelen**  
♦  
Fruit

### WOENSDAG 28.10.20

**Spinaziesoep** 9  
♦  
Groenten Burger  
1m.3.5.6.7.8(a,d,e,f,g,h,i) 9  
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,d) 9.10.11  
Pasta 1(m).3.5  
♦  
Fruit

### VRIJDAG 30.10.20

#### HALLOWEENMENU

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



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.

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.

## 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](mailto: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

