

# MENUS OKTOBER 2021 ZONDER VLEES



# 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**

Parmentiersoep<sup>9</sup>  
↓  
Groentegalette<sup>1(m),3.6.7</sup>  
**Bloemkool**coulis<sup>1(m)</sup>  
**Prinsessenbonen**<sup>7</sup>  
Natuur aardappelen  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

**DINSdag 5.10.21**

Spinaziesoep<sup>9</sup>  
↓  
Groentetajine met erwten  
en vis<sup>1(m),4.7.9</sup>  
Griesmeel<sup>1(m),3.5</sup>  
**Peer**

**WOENSDag 6.10.21**

Tomatensoep<sup>9</sup>  
↓  
Vegetarische  
worst<sup>1(m),3.5.6.9.11</sup>  
**Sjalotten**coulis<sup>1(m)</sup>  
**Appel**moes  
Puree<sup>7</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

**DONDERDag 7.10.21**

**Knolselderij**soep<sup>9</sup>  
↓  
Vegetarische carbonade  
met **rapen**<sup>1(m),6.10.12</sup>  
Kroketten<sup>1(m),3.7.KL</sup>  
Hertoginnenaardappelen<sup>1(m),3.7.WL</sup>  
↓  
Banaan

**VRIJDag 01.10.21**

**VEGETARISME DAG**

**Pompoensoep**<sup>9</sup>  
↓  
Chili Sin Carne met **wortelen**  
en **courgetten**<sup>1(m),4.7.9</sup>  
Rijst<sup>5</sup>  
↓  
Banaan

**MAANDAG 11.10.21**

**Broccoli**soep<sup>9</sup>  
↓  
Vegetarische cordon  
bleu<sup>1(m),3.6.7.9</sup>  
Gebakken **courgetten** met  
**knoflook**<sup>7</sup>  
Natuur aardappelen  
↓  
**Appel**

**DINSdag 12.10.21**

**SPAANSE NATIONALE  
FEESTDAG**

**Paprika**soep<sup>9</sup>  
↓  
Paella met zeevruchten<sup>4.5.6.9</sup>  
↓  
Fairtrade  
koekje  
<sup>1(m),3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i,l,11)</sup>

**WOENSDag 13.10.21**

Preisoep<sup>9</sup>  
↓  
Vegetarische lapje<sup>1(m),3.6.7</sup>  
**Pastinaak**coulis<sup>1(m)</sup>  
**Rode kool** met **appel**<sup>7</sup>  
Natuur aardappelen  
↓  
Kiwi

**DONDERDag 14.10.21**

Groentesoep<sup>9</sup>  
↓  
Groenteballetjes in  
**tomatensaus**<sup>1(m),9</sup>  
Pasta<sup>1(m),3.5</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

**VRIJDag 15.10.21**

**VIS**

**Bloemkool**soep<sup>9</sup>  
↓  
Heekfilet<sup>MSC4</sup>  
Groentecoulis<sup>1(m)</sup>  
**Wortelen** met tijm<sup>7</sup>  
Puree<sup>7</sup>  
↓  
**Peer**

**MAANDAG 18.10.21**

**VIS**

**Pastinaak**soep<sup>9</sup>  
↓  
Kabeljauwfilet<sup>MSC4</sup>  
**Bloemkool**coulis<sup>1(m)</sup>  
**Spinazie** met boter<sup>7</sup>  
Natuur aardappelen  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

**DINSdag 19.10.21**

Juliennesoep<sup>9</sup>  
↓  
Gestooft quorn marengo  
<sup>1(m),7.10.14</sup>  
Pasta<sup>1(m),3.5</sup>  
↓  
**Appel**

**WOENSDag 20.10.21**

Witlofsoep<sup>9</sup>  
↓  
Vegetarische  
burger<sup>1(m),3.5.6.7.8(a,d,e,f,g,h,i,l,9)</sup>  
**Pastinaak**coulis<sup>1(m)</sup>  
Erwten en **wortelen**  
Natuur aardappelen  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

**DONDERDag 21.10.21**

**Pompoensoep**<sup>9</sup>  
↓  
Vegetarische blanquette met  
witte bonen<sup>1(m),4.7.9</sup>  
Rijst<sup>5</sup>  
↓  
**Peer**

**VRIJDag 22.10.21**

**VIS**

**Courgetten**soep<sup>9</sup>  
↓  
Zalmfilet<sup>ASC4</sup>  
**Paprika**coulis<sup>1(m)</sup>  
**Venkel**stamppot<sup>7</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

**MAANDAG 25.10.21**

**Champignons**soep<sup>9</sup>  
↓  
Fusilli<sup>1(m),3.5</sup> met linzen,  
**aubergine**, **paprika**, **uien**  
en provençaalse saus  
↓  
**Appel**

**DINSdag 26.10.21**

**Wortelen**soep<sup>9</sup>  
↓  
Zwarte koolvisfilet<sup>MSC4</sup>  
Bruine groente coulis<sup>1(m)</sup>  
Natuur aardappelen  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

**WOENSDag 27.10.21**

Spinaziesoep<sup>9</sup>  
↓  
Veggie steak  
<sup>1(m),3.5.6.7.8(a,d,e,f,g,h,i,l,9)</sup>  
**Rapen**coulis<sup>1(m)</sup>  
Gestooft **prei** met kerrie  
Puree<sup>7</sup>  
↓  
Sinaasappel

**DONDERDag 28.10.21**

**VIS**

**Uien**soep<sup>9</sup>  
↓  
Hokifilet<sup>MSC4</sup>  
**Broccoli** met room<sup>1(m),7</sup>  
Gebakken aardappelen<sup>7</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

**VRIJDag 29.10.21**

**HALLOWEENMENU**

Drankje van kleine ogres  
(**Kervel**soep<sup>9</sup>)  
↓  
Bloederige heksenvingers  
Magische stamppot  
(Groentenuggets<sup>1(m),3.6.7.9</sup>  
Ketchup  
**Pompoen**stamppot<sup>7</sup>)  
↓  
Halloween speciale dessert  
<sup>1(m),3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i,l,11)</sup>

Bijschrift :

FT = Fairtrade

KL = koude lijn

WL = warme lijn

MSC = duurzame visserij

Vet gedrukte tekst : seizoensgebonden groenten en fruit

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.



**DUPUIS**

Nob © Dupuis, 2021.

NL-SV

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).

## 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](mailto: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

