

# 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

Parmentiersoep<sup>9</sup>  
↓  
Gebraden kalkoen  
**Bloemkool**coulis<sup>1(m)</sup>  
**Prinsessenbonen**<sup>7</sup>  
Natuurraardappelen  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### DINSDAG 5.10.21

#### VEGETARISCH MENU

Spinaziesoep<sup>9</sup>  
↓  
Groententajine met erwten  
en tempeh<sup>1(m),6,7,9,11</sup>  
Griesmeel<sup>1(m),3,5</sup>  
↓  
Peer

### WOENSDAG 6.10.21

Tomatensoep<sup>9</sup>  
↓  
Chipolata<sup>6</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>  
↓  
Rundvlees carbonade met  
**rapen**<sup>1(m),6,7,9,10</sup>  
Kroketten<sup>1(m),3,7</sup> KL  
Hertoginnaardappelen<sup>1(m),3,7</sup> WL  
↓  
Banaan

### VRIJDAG 01.10.21

#### VEGETARISME DAG

Pompensoep<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

Broccolisoepp<sup>9</sup>  
↓  
Gevogelte krokant<sup>1(m),6,7</sup>  
Gebakken **courgetten** met  
**knoflook**<sup>7</sup>  
Natuurraardappelen  
↓  
Appel

### DINSDAG 12.10.21

#### SPAANSE NATIONALE FEESTDAG

Paprikasoep<sup>9</sup>  
↓  
Kip paella met groenten<sup>5,6,9</sup>  
↓  
Fairtrade  
koekje  
<sup>1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11</sup>

### WOENSDAG 13.10.21

Preisoep<sup>9</sup>  
↓  
Varkenslapje  
\*Kalfslapje  
**Pastinaak**coulis<sup>1(m)</sup>  
**Rode kool** met **appel**  
Natuurraardappelen  
↓  
Kiwi

### DONDERDAG 14.10.21

#### VEGETARISCH MENU

Groentesoep<sup>9</sup>  
↓  
Groenteballetjes in  
**tomatensaus**<sup>1(m),9</sup>  
Pasta<sup>1(m),3,5</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### VRIJDAG 8.10.21

#### VIS

Wortelensoepp<sup>9</sup>  
↓  
Kabeljauwfilet <sup>MSC4</sup>  
**Oien- bieslook**coulis<sup>1(m)</sup>  
**Spruitjes**stamppot<sup>7</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### MAANDAG 18.10.21

Uiensoep<sup>9</sup>  
↓  
Kipfilet  
**Bloemkool**coulis<sup>1(m)</sup>  
**Spinazie** met boter<sup>7</sup>  
Natuurraardappelen  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### DINSDAG 19.10.21

#### VEGETARISCH MENU

Juliennesoep<sup>9</sup>  
↓  
Gestoofte quorn  
marengo<sup>1(m),7,10,14</sup>  
Pasta<sup>1(m),3,5</sup>  
↓  
Appel

### WOENSDAG 20.10.21

Groentesoep<sup>9</sup>  
↓  
Paupiette<sup>1(m),3,6</sup>  
**Pastinaak**coulis<sup>1(m)</sup>  
Erwten en **wortelen**  
Natuurraardappelen  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### DONDERDAG 21.10.21

Pompensoep<sup>9</sup>  
↓  
Blanquette van kalfsvlees<sup>1(m),6,7,9</sup>  
Rijst<sup>5</sup>  
↓  
Peer

### VRIJDAG 22.10.21

#### VIS

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

### MAANDAG 25.10.21

Champignonssoep<sup>9</sup>  
↓  
Fusilli<sup>1(m),3,5</sup> met gesneden  
kalkoen, **aubergine**, **paprika**,  
uien en provençaaalse saus  
↓  
Appel

### DINSDAG 26.10.21

#### VIS

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

### WOENSDAG 27.10.21

Spinaziesoep<sup>9</sup>  
↓  
Biefstuk  
**Rapen**coulis<sup>1(m)</sup>  
Gestoofte **prei** met kerrie  
Puree<sup>7</sup>  
↓  
Sinaasappel

### DONDERDAG 28.10.21

Uiensoep<sup>9</sup>  
↓  
Lamsepigram<sup>6</sup>  
**Champignons** met room<sup>7</sup>  
Gebakken aardappelen<sup>7</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### VRIJDAG 29.10.21

#### HALLOWEENMENU VEGETARISCH MENU

Drankje van kleine ogres  
(**Kervel**soep<sup>9</sup>)  
↓  
Bloederige heksenvingers  
Magische stamppot  
(Groentenuggets<sup>1(m),3,6,7,9</sup>  
Ketchup  
**Pompen**stamppot<sup>7</sup>)  
↓  
Halloween speciale dessert  
<sup>1(m),3,5,6,7,8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11</sup>

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 aanwezigte 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-WOLUWE 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](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

