

# 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 1(m).3.6.7  
**Bloemkool**coulis 1(m)  
**Prinsessenbonen**<sup>7</sup>  
Natuur aardappelen  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### DINSDAG 5.10.21

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

### WOENSDAG 6.10.21

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

### DONDERDAG 7.10.21

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

### VRIJDAG 01.10.21

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

### MAANDAG 11.10.21

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

### DINSDAG 12.10.21

**SPAANSE NATIONALE  
FEESTDAG**  
**Paprikasoep**<sup>9</sup>  
↓  
Paella met zeevruchten 4.5.6.9  
↓  
Fairtrade  
koekje  
1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i.l.11)

### WOENSDAG 13.10.21

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

### DONDERDAG 14.10.21

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

### VRIJDAG 8.10.21

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

### MAANDAG 18.10.21

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

### DINSDAG 19.10.21

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

### WOENSDAG 20.10.21

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

### DONDERDAG 21.10.21

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

### VRIJDAG 22.10.21

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

### MAANDAG 25.10.21

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

### DINSDAG 26.10.21

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

### WOENSDAG 27.10.21

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

### DONDERDAG 28.10.21

**VIS**  
**Uiensoep**<sup>9</sup>  
↓  
Hokifilet **MSC4**  
**Broccoli** met room 1(m).7  
Gebakken aardappelen<sup>7</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### VRIJDAG 29.10.21

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

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-WOLUWE 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

