

MAANDAG

01

Paprika-soep 9

Kalfslapje
Kalfssaus 1(M).9
Champignon in roomsaus 1(M).7
Rijst
Fruit

08

Pompoensoep 9

Nuggets 1(M)
Appelmoes
Aardappelen met kruiden
Fruit

15

Bloemkoolsoep 9

Kipfilet
Sjalottensaus 1(M).9
Gebroken **prinsessenbonen** met uien
Aardappelen met kruiden
Fruit

22

Knolseldersoep 9

Vlaamse karbonade 1(M).7.9.10
(rundvlees, **wortelen, rapen, uien**)
Natuuraardappelen
Fruit

29

Spinaziesoep 9

Kipfilet
Gevogelte saus 1(M).9
Gegratineerde **broccoli-bloemkool**
1(M).7
Natuuraardappelen
Fruit

DINSDAG

02

VEGETARISCH MENU

Rapensoep 9

Pasta met 3-kazen saus
(grana padano, mozzarella,
emmenthal), en groenten (**uien,**
wortelen, courgette,
spinazie) 1(M).3.7
Zuiveldessert 7

09

VEGETARISCH MENU

Parmentiersoep 9
Bolognaise met quorn 3.9
Kaas 7
Volkoren pasta 1(M)
Zuiveldessert 7

16

VEGETARISCH MENU

Vermicellisoep
met koriander 1(M).9
Nasi goreng (ei, **witte kool,**
bamboescheuten, **champignon,**
prei, paprika, uien, mungobonen,
peultjes) 1(M).3.6.9.10
Zuiveldessert 7

23

VEGETARISCH MENU

Preisoep 9

Falafel Portugese saus (**paprika**)
1(M).3.6.7.9.10
Volkoren pasta 1(M)
Zuiveldessert 7

30

VEGETARISCH MENU

Uiensoep 9

Groentetajine met
kikkererwten 1(M).9
Griesmeel 1(M)
Zuiveldessert 7

WOENSDAG

03

Courgettesoep 9

Beefburger
Kruidensaus 1(M).9
Bloemkool in roomsaus 1(M).7
Aardappelen met kruiden
Fruit

10

Juliennesoep 9

Kalfsworst
Mosterdsaus 1(M).9.10
Spruitjesstamppot 7
Fruit

17

Pastinaaksoep 9

Gebakken kalfsvlees
Rozemarijnsaus 1(M).9
Rode kool met appel 1(M)
Natuuraardappelen
Fruit

24

Bloemkoolsoep 9

Varkenslapje
*Kalkoenlapje
Mosterdsaus 1(M).9.10
Wortelen met honing
Aardappelen
Fruit

DONDERDAG

04

VEGETARISCH MENU

Preisoep 9

Omelet 3.7
Wortelstamppot 7
Zuiveldessert 7

11

VEGETARISCH MENU

Champignonsoep 9

Zomerse stoofpot
(**rapen, pastinaak, pompoen,**
linzen, dragon) 1(M).3.7.9.10
Bulgur 1(M,N)
Zuiveldessert 7

18

VEGETARISCH MENU

Broccolisoepp 9

Youvetsi (plantaardige reepjes) 1(M).9
Griekse pasta 1(M)
Zuiveldessert 7

25

VEGETARISCH MENU

Tomatensoep 9

Vegetarische vol au vent 1(M).3.7.9
(reepjes van erwten en tarwe,
champignon)
Frietten
Zuiveldessert 7

VRIJDAG

05

Groentebouillon
met vermicelli 1(M).9

Heek MSC 4
Dillesaus 1(M).7
Broccoli met boter 7
Aardappelen in de oven
Fruit

12

Tomatensoep 9

Koolvis MSC 4
Dillesaus 1(M).7
Gestoofte **courgettes**
Natuuraardappelen
Fruit

19

Rapensoep 9

Blauwe wijting MSC 4
Citroensaus 1(M).4.9.10.12
Butternutpompoenstamppot 7
Koekje
1(M).3.5.6.7.8(A,B,C,D,E,F,G,H).11

26

Wortelsoep 9

Zalmfilet ASC 4
Botersaus 1(M).4.7.9.10.12
Spinazie in roomsaus 1(M).7
Puree 7
Fruit



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUXELSE
KEUKENS



BE-BIO-03

NL-AVV

INFORMATIE OVER DE ALLERGENEN



Overeenkomstig het koninklijk besluit van 17 juli 2014, informeren wij u over de aanwezigheid van bepaalde allergenen in de gerechten die we aanbieden.

Voor meer informatie kunt u onze dieetdienst contacteren via mail lcb-dbk-info-diet@restobru.be of via telefoon op het nummer **02/430.64.53**.

Gezien de grote variëteit van ingrediënten die we in onze keuken gebruiken, kunnen we de afwezigheid van kruiscontaminatie inzake allergenen niet garanderen.



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS

Om de aanwezige allergenen in onze menu's te kennen, wordt u verwezen naar de aangegeven nummering bij de menu's en de legende vermeld in de tabel hiernaast.

Er kunnen wijzigingen in de voorgestelde menu's voorkomen.

Wij blijven attent voor uw suggesties en opmerkingen.

LEGENDE MENU

MSC of ASC = duurzame visserij of verantwoorde aquacultuur

Vet gedrukte tekst : seizoensgebonden groenten en fruit

* aangepast zonder varkensvlees

Ingrediënten BIO: wortelblokjes & schijfjes, courgetteblokjes, gebroken prinsessenbonen, tomatenblokjes, tomatenconcentraat, tomatenpulp, witte couscous, Griekse pasta, witte Penne, witte Fusilli, aardappelblokjes, groene linzen, kikkererwten, rode bonen, extra vierge olijfolie, gemalen komijn, nootmuskaat, gemalen laurier, kurkuma, uienpoeder, oregano, paprikapoeder, rozemarijnpoeder, koekje, fruit als dessert behalve de peer, zuiveldesserts.

BIJZICHT VAN ALLERGENEN

1 (*M,N,O,P,Q,R) GLUTENBEVATTENDE GRANEN

M Tarwe
N Rogge
O Gerst
P Spelt
Q Kamut
R Haver

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

A Amandelen
B Hazelnoten
C Walnoten
D Cashewnoten
E Pecannoten
F Paranoten
G Pistachenoten
H Macadamianoten
I Queensland noten

9 SELDERIJ

10 MOSTERD

11 SESAM

12 SULFITEN

13 LUPINE

14 WEEKDIEREN

