

# MENUS FEBRUARI 2021



## Dad



## Smakelijk!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

Arthur Maesstraat 129, 1130 Brussel  
Tel. 02/545.13.88 of 02/545.13.84  
www.debrusselsekeukens.be

### MAANDAG 1.02.21

Paprikasoep<sup>9</sup>  
↓  
Rundsbiefstuk  
**Pastinaak**coulis<sup>1(m)</sup>  
Gestoomde **prei**  
Natuur**aardappelen**  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### DINSDAG 2.02.21

**Waterkers**soep<sup>9</sup>  
↓  
Kipschnitzel  
**Champignons** in  
roomsaus<sup>1(m)</sup><sup>7</sup>  
Pasta<sup>1(m)</sup><sup>3.5</sup>  
↓  
Peer

### WOENSDAG 3.02.21

**Wortel**soep<sup>9</sup>  
↓  
Boerenworst<sup>6.9.10.12</sup>  
**Rapencoulis**<sup>1(m)</sup>  
**Appel**moes  
Puree<sup>7</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### DONDERDAG 4.02.21

**VEGETARISCH MENU**  
**Parmentier**soep<sup>9</sup>  
↓  
Provençaals met tofu<sup>1(m)</sup><sup>3.6.9</sup>  
Boulgour<sup>1(m)</sup><sup>5</sup>  
↓  
Bloedappelsien

### VRIJDAG 5.02.21

**EUROPEES  
VOORZITTERSCHAP**   
**Caldo verde** soep<sup>9</sup>#  
# soep met **aardappelen**, uien en boerenkool  
↓  
Bacalhau à Brás<sup>1(m)</sup><sup>4.5</sup>#  
**Natuur**aardappelen  
# Kabeljauw **MSC4**, uien, zwarte olijven,  
peterselie, knoflook, aardappelen  
↓  
Fairtrade koekje  
<sup>1(m)</sup><sup>3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11</sup>

### MAANDAG 8.02.21

**Pompoen**soep<sup>9</sup>  
↓  
Kalfsbanquette op  
grootmoeders wijze<sup>1(m)</sup><sup>6.7.9</sup>  
Natuur**aardappelen**  
↓  
Banaan

### DINSDAG 9.02.21

Spinaziesoep<sup>9</sup>  
↓  
Zalmfilet **ASC C4**  
**Uien**coulis<sup>1(m)</sup>  
**Pastinaak**potee<sup>7</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### WOENSDAG 10.02.21

**WERELD PEULVRUCHTEN DAG**  
**Rapen**soep<sup>9</sup>  
↓  
Chili sin carne met rode  
bonen<sup>1(m)</sup><sup>9</sup>  
Pasta<sup>1(m)</sup><sup>3.5</sup>  
↓  
Appel

### DONDERDAG 11.02.21

**Prei**soep<sup>9</sup>  
↓  
Lamsepigram<sup>3.6</sup>  
Witte bonencoulis<sup>1(m)</sup>  
Duo van **wortelen** met komijn  
Natuur**aardappelen**  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### VRIJDAG 12.02.21

**NIEUW MAANJAAR**  
Chinese soep met kleine  
groenten en vermicelli<sup>1(m)</sup><sup>9</sup>  
↓  
Imperial kip<sup>1(m)</sup><sup>5.6.9</sup>  
Rijsts  
↓  
Sinaasappel

### MAANDAG 15.02.21

Krokusvakantie

### DINSDAG 16.02.21

Krokusvakantie

### WOENSDAG 17.02.21

Krokusvakantie

### DONDERDAG 18.02.21

Krokusvakantie

### VRIJDAG 19.02.21

Krokusvakantie

### MAANDAG 22.02.21

**Champignon**soep<sup>9</sup>  
↓  
Macaroni<sup>1(m)</sup><sup>3.5</sup>  
Rundvlees bolognese saus<sup>9</sup>  
Geraspte kaas<sup>7</sup>  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### DINSDAG 23.02.21

Tomatensoep<sup>9</sup>  
↓  
Kalkoenschnitzel  
Spinaziecoulis<sup>1(m)</sup>  
Broccolipotee<sup>6.7</sup>  
↓  
Peer

### WOENSDAG 24.02.21

**Witloof**soep<sup>9</sup>  
↓  
Gebakken kalfsvlees  
Bloemkoolcoulis<sup>1(m)</sup>  
**Rodekool** met **appels**  
Natuur**aardappelen**  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</sup>

### DONDERDAG 25.02.21

**VEGETARISCH MENU**  
Groentesoep<sup>9</sup>  
↓  
Gestoomde tofu met  
groenten<sup>3.6.9</sup>  
Rijsts  
↓  
Bloedappelsien

### VRIJDAG 26.02.21

**Knolselder**soep<sup>9</sup>  
↓  
Koolvisfilet **MSC4**  
**Pompoen**coulis<sup>1(m)</sup>  
Jonge **wortelen** met tijm  
Natuur**aardappelen**  
↓  
Zuivelproduct<sup>7</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.



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.

## 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 02/545.13.87.

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 en 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

