

# MENU'S

## MEI 2024



# KID PADDLE



# Smakelijk!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

Jan Sobieskilaan 13, 1020 Brussel  
Tel. 02/545.13.88 of 02.545.13.84  
www.debrusselsekeuken.be

### MAANDAG 6.05.24

Pompoensoep 9  
↓  
Lamstajine 1(m).9  
(wortel, paprika,  
kikkererwten, **selderij**,  
uien, aubergine, tomaat,  
**rapen**)  
Griesmeel 1(m)  
↓  
Fruit

### MAANDAG 13.05.24

Wortelsoep met komijn 9  
↓  
Plakjes rundvlees  
Oreganosaus 1(m).9  
Gebroken sperziebonen met  
sjalotten  
Aardappelen met rozemarijn  
↓  
Fruit

### MAANDAG 20.05.24

Verlof

### MAANDAG 27.05.24

Courgettesoep 9  
↓  
Kalkoenlapje  
Kooksap 1(m)  
Champignon in roomsaus  
1(m).7  
Landaardappelen  
↓  
Fruit

### DINSDAG 7.05.24

#### VEGETARISCH MENU

Rapensoep met peterselie 9  
↓  
Lasagne met **spinazie**  
en ricotta 1(m).3.6.7.9  
↓  
Zuiveldessert 7

### DINSDAG 14.05.24

#### VEGETARISCH MENU

Groentesoep 9  
↓  
Indische vegetarische curry  
1(m).7.9.10  
(erwten, uien, kikkererwten)  
Rijst  
↓  
Zuiveldessert 7

### DINSDAG 21.05.24

#### VEGETARISCH MENU

Parmentiersoep 9  
↓  
Huisgemaakte bolognese  
met seitan 1(m).6.9  
Geraspte kaas 7  
Macaroni 1(m)  
↓  
Zuiveldessert 7

### DINSDAG 28.05.24

#### VEGETARISCH MENU

Pastinaaksoep 9  
↓  
Paella verdura 3.6.9  
↓  
Zuiveldessert 7

### WOENSDAG 8.05.24

Erwtensoep 9  
↓  
Kalfsbrood  
Kruidensaus 1(m).9  
Gegratineerde **bloemkool** 1(m).7  
Natuur aardappelen  
↓  
Fruit

### WOENSDAG 15.05.24

**Bloemkoolsoep** 9  
↓  
Kipfilet  
Mosterdsaus 1(m).7.9.10  
Pompoenstampot 7  
↓  
Fruit

### WOENSDAG 22.05.24

**Spinaziesoep** 9  
↓  
Gesneden lamsvlees  
met tijm  
Dragonsaus 1(m).9  
Wortel met uien  
Aardappelen met tijm  
↓  
Fruit

### WOENSDAG 29.05.24

Rapensoep 9  
↓  
Boerenworst  
\* Gevogelte chipolata 1(m)  
Kooksap 1(m)  
Rode kool met appel  
Aardappelen  
↓  
Fruit

### DONDERDAG 2.05.24

#### VEGETARISCH MENU

Broccolisoep 9  
↓  
Vegetarische nuggets 1(m).3.6.7.9  
Appelmoes  
Natuur aardappelen  
↓  
Zuiveldessert 7

### DONDERDAG 9.05.24

Verlof

### DONDERDAG 16.05.24

#### VEGETARISCH MENU

Broccolisoep 9  
↓  
Youvetsi met quorn 1(m).3.9  
Griekse pasta 1(m)  
↓  
Koekje  
1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11

### DONDERDAG 23.05.24

#### VEGETARISCH MENU

Knolseldersoep 9  
↓  
Vegetarisch hapje  
tomaat en geitenkaas 1(m).7  
Fondue van prei  
Aardappelen met  
Provençalse kruiden  
↓  
Zuiveldessert 7

### DONDERDAG 30.05.24

#### VEGETARISCH MENU

Preisoepp 9  
↓  
Vegetarische penne carbonara  
(broccoli, wortel, tofu) 1(m).6.7  
↓  
Zuiveldessert 7

### VRIJDAG 3.05.24

Uiensoep 7.9  
↓  
Waterzooi van vis  
(wortel, prei, **kervel**, uien)  
1(m).3.4.7  
Rijst  
↓  
Koekje 1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i),11

### VRIJDAG 10.05.24

Verlof

### VRIJDAG 17.05.24

Tomatensoep 9  
↓  
Koolvisfilet MSC 4  
Hollandaisesaus met  
peterselie 1(m).3.7  
**Spinazie** met knoflook 1(m)  
Aardappelen met paprika  
↓  
Fruit

### VRIJDAG 24.05.24

Witte koolsoep met curry 9.10  
↓  
Hoki MSC 4  
Dillesaus 4.7  
**Kervelstampot** 7  
↓  
Fruit

### VRIJDAG 31.05.24

Tomatensoep 9  
↓  
Scharmedaillon MSC 4  
Hollandaisesaus 1(m).3.7  
**Rapenstampot** 7  
↓  
Fruit



Legende  
MSC of ASC = duurzame visserij of verantwoorde aquacultuur.  
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.

Details over allergenen worden op de achterzijde aangegeven.

Ingrediënten BIO: wortelblokjes & schijfjes, knolselderijblokjes, courgetteblokjes, gehakte spinazie, gebroken prinsessenbonen, tomatenblokjes, geconcentreerde tomaten, tomatencoulis, volkoren couscous, couscous met volkoren granen, bulgur, witte macaroni, volkoren macaroni, wit Fusilli-deeg, aardappelblokjes, groene linzen, kikkererwten, extra vierge olijfolie, zonnebloemolie, nootmuskaat, gemalen laurier, kurkuma, uipoeder, fruit als dessert, zuiveldesserts.



BE-BIO-03



## DUPUIS

Midam © Dupuis, 2024.  
NL-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 [LCB-DBK-info-diet@restobru.be](mailto:LCB-DBK-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 Sulfiten / 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

