

# MENU'S

## MEI 2024

### ZONDER VLEES



# 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  
 ↓  
 Tajine met kikkererwten 1(m).9  
 (wortel, paprika, kikkererwten, **selderij**, uien, aubergine, tomaat, **rapen**)  
 Griesmeel 1(m)  
 ↓  
 Fruit

### MAANDAG 13.05.24

Wortelsoep met komijn 9  
 ↓  
 Hoki MSC 4  
 Hollandaisesaus 1(m).3.7  
 Gebroken sperziebonen met sjalotten  
 Aardappelen met rozemarijn  
 ↓  
 Fruit

### MAANDAG 20.05.24

Verlof

### MAANDAG 27.05.24

Courgettesoep 9  
 ↓  
 Koolvis MSC 4  
 Botersaus 4.7  
 Champignon in roomsaus 1(m).7  
 Frieten  
 ↓  
 Fruit

### DINSDAG 7.05.24

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

### DINSDAG 14.05.24

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

### DINSDAG 21.05.24

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

### DINSDAG 28.05.24

Pastinaaksoep 9  
 ↓  
 Paella verdura 3.6.9  
 ↓  
 Zuiveldessert 7

### WOENSDAG 8.05.24

Erwtensoep 9  
 ↓  
 Vegetarische hapjes 1(m).3.9  
 Gegratineerde **bloemkool** 1(m).7  
 Natuuraardappelen  
 ↓  
 Fruit

### WOENSDAG 15.05.24

Bloemkoolsoep 9  
 ↓  
 Gemarineerde tofu 1(m).6.9.10  
 Pompoenstampot 7  
 ↓  
 Fruit

### WOENSDAG 22.05.24

Spinaziesoep 9  
 ↓  
 Roerbakreepjes van erwten en tarwe 1(m).3  
 Currysaus 1(m).7.9.10  
 Wortel met uien  
 Aardappelen met tijm  
 ↓  
 Fruit

### WOENSDAG 29.05.24

Rapensoep 9  
 ↓  
 Gepaneerde haasjes van tarwe en **spinazie** 1(m).7  
 Rode kool met appel  
 Aardappelen  
 ↓  
 Fruit

### DONDERDAG 2.05.24

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

### DONDERDAG 9.05.24

Verlof

### DONDERDAG 16.05.24

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

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

### DONDERDAG 30.05.24

Preisoep 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

Bloemkoolsoep 9  
 ↓  
 Hoki MSC 4  
 Dillesaus 4.7  
**Kervel**stampot 7  
 ↓  
 Fruit

### VRIJDAG 31.05.24

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



#### Legende

MSC of ASC = duurzame visserij of verantwoorde aquacultuur  
 Vet gedrukte tekst: seizoensgebonden groenten en fruit  
 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-SWW

## 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 Sulفيتen / 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

