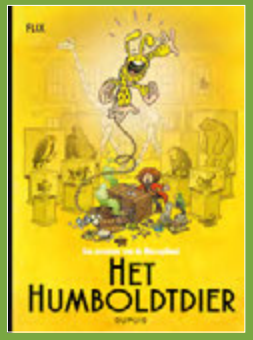
MENUS
APRIL 2023

HET HUMBOLDTDIER



Het nieuwste album

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 17.04.23

VEGETARISCH MENU

Parmentiersoep 9
✦
Vegetarisch roll 1(m,o).3.9
Vegetarische saus 1(m)
Courgette met knoflook
en oregano
Pasta 1(m)
✦
Fruit

DINSDAG 18.04.23

Spinaziesoep 9
✦
Luikse balletjes
1(m).3.6.7.3.9.12
Kroketten 1(m)
✦
Koekje
1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

WOENSDAG 19.04.23

Kervelsoep 9
✦
Gebakken varkensvlees
Gevogeltesaus 1(m)
Wortel met tijm
Gratin dauphinois 7
✦
Fruit

DONDERDAG 20.04.23

VEGETARISCH MENU

Pompoensoep 9
✦
Pasta 4 kazen en broccoli
1(m).7
✦
Zuivelproduct 7

VRIJDAG 21.04.23

VIS

Knolseldersoep 9
✦
Zeebrasem MSC4
Vissaus 1(m)
Pompoenstamppot 7
✦
Fruit

MAANDAG 24.04.23

VEGETARISCH MENU

Pastinaaksoep 9
✦
Vegetarische couscous
met kikkererwten 1(m).9
Griesmeel 1(m)
✦
Fruit

DINSDAG 25.04.23

Wortelsoep 9
✦
Kipfilet
Gevogeltesaus 1(m)
Prei met roomsaus 7
Aardappelen met peterselie
✦
Zuivelproduct 7

WOENSDAG 26.04.23

Broccolisoep 9
✦
Lamsnavarin met
groentjes 1(m).3
Volkoren rijst
✦
Fruit

DONDERDAG 27.04.23

VEGETARISCH MENU

Uiensoep 9
✦
Gepaneerde haasjes
van tarwe 1(m).9
Aardappelpuree
met wortel en erwten 7
✦
Zuivelproduct 7

VRIJDAG 28.04.23

VIS

Paprikasoep 9
✦
Ovenschotel met zalm
en broccoli 4.7
Volkoren pasta 1(m)
✦
Fruit

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.

bio-garantie

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

Flix © Dupuis, 2023.
NL-SA

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 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