

MENUS

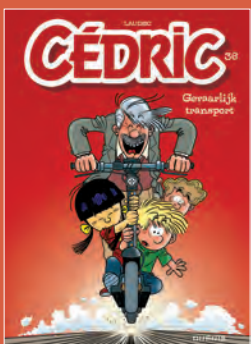
FEBRUARI 2025

MET VLEES WOLUWE

Smakelijk!



DE KLEINE ROBBE



Nieuw album

DUPUIS

Jan Sobieskilaan 13, 1020 Brussel
Tel. 02/545.13.88 of 02/545.13.84
www.debrusselsekeukens.be



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS

MAANDAG 3.02.25

Wortelsoep 9
↓
Kiplapje
Rozemarijnsaus 1(m).9
Pastinaak & rapen met
kurkuma 1(m).7
Gebakken aardappelen
↓
Fruit

DINSDAG 4.02.25

VEGETARISCH MENU
Parmentiersoep 9
↓
Curry op Indische wijze 1(m).7
Bulgur 1(m,n)
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 5.02.25

Groentesoep 9
↓
Beefburger
Lyonnaisesaus 1(m).9
Groene koolstamppot 7
↓
Fruit

DONDERDAG 6.02.25

VEGETARISCH MENU
Preisoep 9
↓
Bolognaise met quorn
1(m).3.9
Kaas 7
Pasta 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 7.02.25

Knolseldersoep 9
↓
Heekfilet MSC 4
Hollandaisesaus 1(m).3.7
Sperziebonen met uien
Aardappelen
↓
Fruit

MAANDAG 10.02.25

Uiensoep 9
↓
Kalkoenpavé
Gevogeltesaus 1(m).7.9
Broccolistamppot 7
↓
Fruit

DINSDAG 11.02.25

VEGETARISCH MENU
Courgettesoep 9
↓
Vegetarische balletjes
1(m).3.6.7
Tomatensaus
Penne 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 12.02.25

Pastinaaksoep 9
↓
Vleesbrood
Vleessaus 1(m).9
Rode kool met appel 1(m)
Aardappelen
↓
Fruit

DONDERDAG 13.02.25

VEGETARISCH MENU
Bloemkoolsoep 9
↓
Vegetarische vol au vent
1(m).3.7
(reepjes van tarwe en
erwten)
Frietten
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 14.02.25

Tomatensoep 9
↓
Kabeljauw MSC 4
Dillesaus 4.7
Gebakken spinazie met
knoflook 1(m)
Rijst
↓
Koekje 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

MAANDAG 17.02.25

Juliennessoep 9
↓
Vlaamse karbonade
1(m).7.9.10
Aardappelen met
kruiden
↓
Fruit

DINSDAG 18.02.25

VEGETARISCH MENU
Champignonsoep 9
↓
Vegetarische nuggets
1(m).3.6.7.9
Pastinaakstamppot 7
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 19.02.25

Zoete aardappelsoepsoep 9
↓
Huisgemaakte lasagne
1(m).3.7.9
↓
Fruit

DONDERDAG 20.02.25

VEGETARISCH MENU
Boerensoep 9
↓
Vegetarische reepjes 1(m).3
Groentesaus 1(m).7.9
Gegratineerde bloemkool
1(m).7
Natuur aardappelen
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 21.02.25

Spinaziesoep 9
↓
Hokifilet MSC 4
Vissaus 1(m).3.4.7.9.10.12
Wortelen met komijn
Natuur aardappelen
↓
Fruit

MAANDAG 24.02.25

Preisoep 9
↓
Kiplapje
Mosterdsaus 1(m).7.9.10.12
Pompoenstamppot 7
↓
Fruit

DINSDAG 25.02.25

VEGETARISCH MENU
Pastinaaksoep 9
↓
Gegratineerde pasta met kaas
en broccoli 1(m).7
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 26.02.25

Groentesoep 9
↓
Kipfilet / Kipreepjes 9
Gevogeltesaus 1(m).7.9
Appelmoes
Aardappelen
↓
Fruit

DONDERDAG 27.02.25

VEGETARISCH MENU
Erwtensoep 9
↓
Couscous met kikkererwten
1(m).9
Griesmeel 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 28.02.25

Uiensoep 9
↓
Heek MSC 4
Hollandaisesaus met citroen
1(m).3.7.12
Sperziebonen met sjalotten
Aardappelen
↓
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 menu's voorkomen.

Wij blijven attent voor uw suggesties en opmerkingen.

Details over de allergenen worden op de achterzijde aangegeven.

BIO ingrediënten: 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, gemalen nootmuskaat, gemalen laurier, kurkuma, uienpoeder, oregano, paprikapoeder, rozemarijnpoeder, koekje, fruit als dessert behalve de peer, zuiveldesserts.



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.

Bijzicht van allergenen op het menu

1 (*m,n,o,p,q,r)	Glutenbevattende granen (*zie legende granen)
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 legende noten)
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

