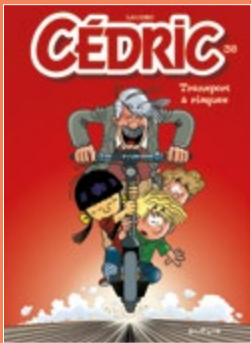


MENUS

FEBRUARI 2024



CÉDRIC



Nouvel album

Smakelijk!

LES CUISINES BRUXELLOISES



DE BRUSSELSE KEUKENS

Sint Guidostraat 79, 1070 Brussel
Tel. 02/545.13.88 of 02.545.13.84
www.debrusselsekeuken.be

<p>MAANDAG 5.02.24</p> <p>Pompensoep 9 ↓ Kalkoenpavé Dragonsaus 1(m).7.9 Schorseneren met room 7 Landaardappelen ↓ Fruit</p>	<p>DINSDAG 6.02.24</p> <p>VEGETARISCH MENU</p> <p>Groene koolsoep 9 ↓ Vegetarische couscous met tofu 1(m).6.9 Griesmeel 1(m) ↓ Zuiveldessert 7</p>	<p>WOENSDAG 7.02.24</p> <p>Andalusische soep 9 ↓ Gehakt parmentier met spinazie 1(m).7 ↓ Fruit</p>	<p>DONDERDAG 1.02.24</p> <p>VEGETARISCH MENU</p> <p>Wortelsoep 9 ↓ Paella met groenten en tempeh (Erwten, tomaten, paprika, uien) 1(m).3.6.9 ↓ Zuiveldessert 7</p>	<p>VRIJDAG 2.02.24</p> <p>Champignonsoep 9 ↓ Heekfilet MSC 4 Hollandaisesaus 1(m).7 Broccoli met boter 7 Aardappelen ↓ Fruit</p>
<p>MAANDAG 12.02.24</p> <p>Verlof</p>	<p>DINSDAG 13.02.24</p> <p>Verlof</p>	<p>WOENSDAG 14.02.24</p> <p>Verlof</p>	<p>DONDERDAG 8.02.24</p> <p>VEGETARISCH MENU</p> <p>Juliennesoep 9 ↓ Falafel met tomatensaus 1(m).9 Pasta 1(m) ↓ Zuiveldessert 7</p>	<p>VRIJDAG 9.02.24</p> <p>Tomatensoep 9 ↓ Zalmfilet ASC 4 Dillesaus 1(m).4.7 Franse erwten Aardappelen ↓ Fruit</p>
<p>MAANDAG 19.02.24</p> <p>Preisoep 9 ↓ Kipfilet Gevogelte saus 1(m).7.9 Appelmoes Natuuraardappelen ↓ Fruit</p>	<p>DINSDAG 20.02.24</p> <p>VEGETARISCH MENU</p> <p>Broccolisoep 9 ↓ Vegetarische vol au vent met champignon 1(m).3.6.7.9 Kroketten 1(m) ↓ Zuiveldessert 7</p>	<p>WOENSDAG 21.02.24</p> <p>Groentesoep 9 ↓ Gevogelte chipolata 1(m) Rozemarijnsaus 1(m).7.9 Groene koolstamppot 7 ↓ Fruit</p>	<p>DONDERDAG 15.02.24</p> <p>Verlof</p>	<p>VRIJDAG 16.02.24</p> <p>Verlof</p>
<p>MAANDAG 26.02.24</p> <p>Pompensoep 9 ↓ Kalkoenlapje Rode kool met appel Natuuraardappelen ↓ Fruit</p>	<p>DINSDAG 27.02.24</p> <p>VEGETARISCH MENU</p> <p>Witte koolsoep met curry 9 ↓ Navarin van quorn met seizoensgroenten 1(m).3 (rapen, erwten) Volkoren rijst ↓ Zuiveldessert 7</p>	<p>WOENSDAG 28.02.24</p> <p>Uiensoep 9 ↓ Kalfsblanket met champignon 1(m).7.9 Griekse pasta 1(m).3 ↓ Fruit</p>	<p>DONDERDAG 22.02.24</p> <p>VEGETARISCH MENU</p> <p>Rapensoep 9 ↓ Broccoli-pastagratin met kaas 1(m).7 ↓ Zuiveldessert 7</p>	<p>VRIJDAG 23.02.24</p> <p>Waterkerssoep 9 ↓ Waterzooi van vis met groentjes 1(m).4.7.9 (prei, pastinaak) Rijst ↓ Fruit</p>
			<p>DONDERDAG 29.02.24</p> <p>VEGETARISCH MENU</p> <p>Tomatensoep 9 ↓ Gepaneerde haasjes van tarwe, spinazie & kaas 1(m).3.4.7 Bonen met uien Puree 7 ↓ Zuiveldessert 7</p>	

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

Laudec © Dupuis, 2024.
FR-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 Sulfiëten / 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

