

MENUS

APRIL 2025

MET VLEES

Smakelijk!



Animal Jack



DUPUIS



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS

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

DINSDAG 01.04.25

VEGETARISCH MENU

Witte koolsoep met curry 9.10
↓
Driekazensaus met groenten 1(m).7
Pasta 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 02.04.25

Pompoensoep 9

↓
Boerenworst
Appelmoes
Puree 7
↓
Fruit

DONDERDAG 03.04.25

VEGETARISCH MENU

Rapensoep 9
↓
Vegetarische balletjes en
tomatensaus 1(m).3.6.7.9
Kroketten 7
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 04.04.25

Erwtensoepp 9

↓
Heekfilet MSC 4
Hollandaisesaus 1(m).7
Gegratineerde bloemkool 1(m).7
Aardappelen
↓
Paasdessert
1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

MAANDAG 21.04.25

VERLOF

DINSDAG 22.04.25

VEGETARISCH MENU

Parmentiersoepp 9
↓
Plantaardig rolletje 1(m).3.9
Wortelstampot 7
↓
Fruit

WOENSDAG 23.04.25

Spinaziesoepp 9

↓
Huisgemaakte lasagne
(rundvlees) 1(m).3.7.9
↓
Fruit

DONDERDAG 24.04.25

VEGETARISCH MENU

Courgettesoepp 9
↓
Vegetarische vol au vent
(champignon) 1(m).3.6.7.9
Rijst
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 25.04.25

Wortelsoepp met komijn 9

↓
Koolvis MSC 4
Vissaus met citroen 1(m).4.7.12
Broccoli
Gebakken aardappelen
↓
Fruit

MAANDAG 28.04.25

Preisoep 9

↓
Kipfilet
Gevogeltesaus met bieslook 1(m).7.9
Sperziebonen
Puree 7
↓
Fruit

DINSDAG 29.04.25

VEGETARISCH MENU

Zoete aardappelsoep 9
↓
Vlaamse vegetarische ragout 1(m).3.9.10
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 30.04.25

Bloemkoolsoep 9

↓
Gebakken kalfsvlees
Tijmsaus 1(m).9
Groentebouquetière
Gratin dauphinois 1(m).7
↓
Fruit



Legende

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

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-SA

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

