

December 2025

MENU MET VLEES

Smakelijk!



MAANDAG	DINSDAG VEGETARISCH MENU	WOENSDAG	DONDERDAG VEGETARISCH MENU	VRIJDAG
1 Pastinaaksoep ⁹ Kippenboutje (lager) ⁹ Kipreepjes (kleuter) Gevogeltesaus ^{1(m).9} Prinsessenbonen met sjalotten Natuuraardappelen Fruit	2 Spinaziesoep ⁹ Italiaanse kikkererwtensaus (tomaten, courgette, wortelen) ^{1(m).7} Volkoren pasta ^{1(m)} Zuiveldessert ⁷	3 Champignonsoep ⁹ Witte worst ^{1(m).3.7} Milde mosterdsaus ^{1(m).7.9.10} Appelmoes Gratin dauphinois ^{1(m).7} Fruit	4 Witte koolsoep ⁹ Vegetarische reepjes ^{1(m).3} Groentebouillon ^{1(m).9} (uien, pastinaak, champignon) Broccoli in roomsaus ^{1(m).7} Rijst Zuiveldessert ⁷	5 Preisoep ⁹ Fish tick ^{1(m).4} Tartaarsaus ^{3.10.12} Pompoenstampot ⁷ Sinterklaas dessert ^{1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11}
8 Rapensoep ⁹ Kalkoenlapje Dragonsaus ^{1(m).9} Mix van vergeten groenten (aardpeer, knolselder, pastinaak, pompoen, wortelen & rode uien) Natuuraardappelen Fruit	9 Tomatensoep ⁹ Gratin van volkoren pasta met kaas (spinazie, champignon) ^{1(m).7} Zuiveldessert ⁷	10 Knolseldersoep ⁹ Beefburger Rundvleessaus ^{1(m).9} Spruitjesstampot ⁷ Fruit	11 Broccolisoep ⁹ Vegetarische balletjes in tomatensaus ^{1(m).9} Kroketten ⁷ Zuiveldessert ⁷	12 Zoete aardappelsoep ⁹ Waterzooi van vis ^{1(m).4.7} (wortelen, prei, knolselder) Rijst Fruit
15 Courgettesoep ⁹ Gestoofd lamsvlees met seizoensgroenten (knolselder, pompoen, pastinaak) ^{1(m).7.9} Griesmeel ^{1(m)} Fruit	16 Erwtensoop ⁹ Omelet ^{3.7} Gratin van bloemkool ^{1(m).7} Landaardappelen Zuiveldessert ⁷	17 Parmentiersoep ⁹ Lasagne (rundvlees) ^{1(m).3.7.9} Fruit	18 Wortelsoep ⁹ Vegetarische vol au vent (reepjes van tarwe, champignon) ^{1(m).3.7.9} Natuuraardappelen Zuiveldessert ⁷	19 Velouté van pastinaak ^{7.9} Medaillon van schar en zalm ⁴ Kreeftensaus ^{1(m).2.4.7} Zoete aardappel- en butternutpompoenstampot ⁷ Koekje ^{1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11}

Prettige feestdagen!



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

LES CUISINES
 BRUXELLOISES
 DE BRUSSELSE
 KEUKENS



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 diëetdienst 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.

Om de aanwezige allergenen in onze menu's te kennen, wordt u verwezen naar de aangegeven nummering bij de menu's en de legende vermeld in de tabel hiernaast.

Er kunnen wijzigingen in de voorgestelde menu's voorkomen.

Wij blijven attent voor uw suggesties en opmerkingen.

LEGENDE MENU

Vet gedrukte tekst : seizoensgebonden groenten en fruit

Ingrediënten BIO: 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, nootmuskaat, gemalen laurier, kurkuma, uienpoeder, oregano, paprikapoeder, rozemarijnpoeder, fruit als dessert (abrikoos, banaan, mandarijn/clementine, kiwi, sinaasappel, nectarine, perzik, appel, pruim).

BIJZICHT VAN ALLERGENEN

1 (*M,N,O,P,Q,R)

M Tarwe
N Rogge
O Gerst
P Spelt
Q Kamut
R Haver

GLUTENBEVATTENDE GRANEN

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
A Amandelen
B Hazelnoten
C Walnoten
D Cashewnoten
E Pecannoten
F Paranoten
G Pistachenoten
H Macadamianoten
I Queensland noten

9 SELDERIJ
10 MOSTERD
11 SESAM
12 SULFITEN
13 LUPINE
14 WEEKDIEREN