

# December 2025

## MENU ZONDER VLEES

Smakelijk!



| MAANDAG                                                                                                                                                                                                                             | DINSDAG                                                                                                                                                                                                  | WOENSDAG                                                                                                                                                      | DONDERDAG                                                                                                                                                                                                                                            | VRIJDAG                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 Pastinaaksoep</b> <sup>9</sup><br><br>Plantaardige hapjes <sup>1(m),o),3,9</sup><br>Prinsessenbonen met sjalotten<br>Natuuraardappelen<br><br>Fruit                                                                            | <b>2 Spinaziesoep</b> <sup>9</sup><br><br>Italiaanse kikkererwtensaus<br>(tomaten, courgette,<br><b>wortelen</b> ) <sup>1(m),7</sup><br>Volkoren pasta <sup>1(m)</sup><br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup> | <b>3 Champignonsoep</b> <sup>9</sup><br><br>Plantaardig rolletje <sup>1(m),3,9</sup><br><b>Appelmoes</b><br>Gratin dauphinois <sup>1(m),7</sup><br><br>Fruit  | <b>4 Witte koolsoep</b> <sup>9</sup><br><br>Vegetarische reepjes <sup>1(m),3</sup><br>Groentebouillon <sup>1(m),9</sup><br><b>(uien, pastinaak, champignon)</b><br>Broccoli in roomsaus <sup>1(m),7</sup><br>Rijst<br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup> | <b>5 Preisoep</b> <sup>9</sup><br><br>Fish tick <sup>1(m),4</sup><br>Tartaarsaus <sup>3,10,12</sup><br><b>Pompoenstampot</b> <sup>7</sup><br><br>Sinterklaas dessert<br><sup>1(m),3,5,6,7,8 (a,b,c,d,e,f,g,h),11</sup>                                                 |
| <b>8 Rapensoep</b> <sup>9</sup><br><br>Gepaneerde haasjes van tarwe <sup>1(m),3</sup><br>Mix van vergeten groenten<br><b>(aardpeer, knolselder, pastinaak, pompoen, wortelen &amp; rode uien)</b><br>Natuuraardappelen<br><br>Fruit | <b>9 Tomatensoep</b> <sup>9</sup><br><br>Gratin van volkoren pasta<br>met kaas (spinazie,<br><b>champignon</b> ) <sup>1(m),7</sup><br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup>                                     | <b>10 Knolseldersoep</b> <sup>9</sup><br><br>Heek <sup>4</sup><br>Citroensaus <sup>1(m),2,4,7,9,12</sup><br><b>Spruitjesstampot</b> <sup>7</sup><br><br>Fruit | <b>11 Broccolisoep</b> <sup>9</sup><br><br>Vegetarische balletjes<br>in tomatensaus <sup>1(m),9</sup><br>Kroketten <sup>7</sup><br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup>                                                                                    | <b>12 Zoete aardappelsoep</b> <sup>9</sup><br><br>Waterzooi van vis <sup>1(m),4,7</sup><br><b>(wortelen, prei, knolselder)</b><br>Rijst<br><br>Fruit                                                                                                                   |
| <b>15 Courgettesoep</b> <sup>9</sup><br><br>Gestoofde soja<br>met seizoensgroenten<br><b>(knolselder, pompoen, pastinaak)</b> <sup>1(m),6,7,9</sup><br>Griesmeel <sup>1(m)</sup><br><br>Fruit                                       | <b>16 Erwtensoop</b> <sup>9</sup><br><br>Omelet <sup>3,7</sup><br>Gratin van bloemkool <sup>1(m),7</sup><br>Landaardappelen<br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup>                                            | <b>17 Parmentiersoep</b> <sup>9</sup><br><br>Vegetarische lasagne (quorn)<br><sup>1(m),3,7,9</sup><br><br>Fruit                                               | <b>18 Wortelsoep</b> <sup>9</sup><br><br>Vegetarische vol au vent<br>(reepjes van tarwe,<br><b>champignon</b> ) <sup>1(m),3,7,9</sup><br>Natuuraardappelen<br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup>                                                         | <b>19 Velouté van pastinaak</b> <sup>7,9</sup><br>Medaillon van schar en zalm <sup>4</sup><br>Kreeftensaus <sup>1(m),2,4,7</sup><br>Zoete aardappel- en<br><b>butternutpompoenstampot</b> <sup>7</sup><br><br>Koekje<br><sup>1(m),3,5,6,7,8 (a,b,c,d,e,f,g,h),11</sup> |

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-SV

# 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](mailto: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