

December 2025

MENU ZONDER VLEES

Smakelijk!



MAANDAG	DINSDAG	WOENSDAG	DONDERDAG	VRIJDAG
1 Pastinaaksoep ⁹ Plantaardige hapjes ^{1(m,o),3,9} 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 Plantaardig rolletje ^{1(m),3,9} Appelmoes Gratin dauphinois ^{1(m),7} Fruit	4 Bloemkoolsoep 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 Gepaneerde haasjes van tarwe ^{1(m),3} 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 Heek ⁴ Citroensaus ^{1(m),2,4,7,9,12} Spruitjesstampot ⁷ Fruit	11 Broccolisoep ⁹ Vegetarische balletjes in tomatensaus ^{1(m),9} Frieten Zuiveldessert ⁷	12 Zoete aardappelsoep ⁹ Waterzooi van vis ^{1(m),4,7} (wortelen, prei, knolselder) Rijst Fruit
15 Courgettesoep ⁹ Gestoofde soja met seizoensgroenten (knolselder, pompoen, pastinaak) ^{1(m),6,7,9} Griesmeel ^{1(m)} Fruit	16 Spinaziesoep ⁹ Omelet ^{3,7} Gratin van bloemkool ^{1(m),7} Landaardappelen Zuiveldessert ⁷	17 Parmentiersoep ⁹ Vegetarische lasagne (quorn) ^{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-SVV

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.

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