

# Februari 2026

## MENU MET VLEES



Smakelijk!



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

LES CUISINES  
BRUXELLOISES  
DE BRUSSELSE  
KEUKENS

| MAANDAG  | DINSDAG<br>VEGETARISCH MENU   | WOENSDAG   | DONDERDAG<br>VEGETARISCH MENU   | VRIJDAG   |
|--|---|--|---|---|
| <b>2</b> Broccolisoepp <sup>9</sup><br><br>Kiplapje<br>Rozemarijnsaus <sup>1(m).9</sup><br>Gestoofde <b>pastinaak</b> -<br>en <b>wortelen</b><br>Gebakken aardappelen<br><br>Fruit | <b>3</b> <b>Rapensoep</b> <sup>9</sup><br><br>Omelet <sup>3.7</sup><br>Boerenkoolstamppot <sup>7</sup><br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup>                                | <b>4</b> <b>Preisoep</b> <sup>9</sup><br><br>Huisgemaakte lasagne<br>(rundvlees) <sup>1(m).3.7.9</sup><br><br>Fruit  | <b>5</b> <b>Wortelsoep</b> <sup>9</sup><br><br>Vegetarische vol au vent<br>(plantaardige reepjes,<br><b>champignons</b> ) <sup>1(m).3.7</sup><br>Kroketten <sup>7</sup><br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup>   | <b>6</b> Tomatensoep <sup>9</sup><br><br>Hoki <sup>4</sup><br>Bieslooksaus<br><sup>1(m).2.3.4.7.9.10.12</sup><br><b>Spinazie</b> in roomsaus <sup>1(m).7</sup><br>Rijst<br><br>Fruit                                      |
| <b>9</b> <b>Uiensoep</b> <sup>9</sup><br><br>Vlaamse karbonade<br><sup>1(m).7.9.10</sup><br>Natuur aardappelen<br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup>                                   | <b>10</b> <b>Pastinaaksoep</b> <sup>9</sup><br><br>Bolognaise met linzen <sup>1(m).9</sup><br>Geraspte kaas <sup>7</sup><br>Volkoren penne <sup>1(m)</sup><br><br>Fruit | <b>11</b> Pompoensoep <sup>9</sup><br><br>Boerenworst<br>* Kalfsworst<br>Mosterdsaus <sup>1(m).9.10</sup><br><b>Rapenstoemp</b> <sup>7</sup><br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup> | <b>12</b> Courgettesoep <sup>9</sup><br><br>Vegetarische sticks<br><sup>1(m,o).3.9</sup><br>Appelmoes<br>Aardappelen<br><br>Fruit   | <b>13</b> Parmentiersoep <sup>9</sup><br><br>Waterzooï van vis<br>( <b>prei</b> , erwten, <b>wortelen</b> ,<br><b>uien</b> ) <sup>1(m).4.7</sup><br>Rijst<br><br>Koekje<br><sup>1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11</sup> |
| <b>16</b><br><br>VERLOF  | <b>17</b><br><br>VERLOF   | <b>18</b><br><br>VERLOF  | <b>19</b><br><br>VERLOF   | <b>20</b><br><br>VERLOF   |
| <b>23</b> <b>Preisoep</b> <sup>9</sup><br><br>Kiplapje<br>Sjalottensaus <sup>1(m).9</sup><br><b>Spruitjes</b> stamppot <sup>7</sup><br><br>Fruit                                   | <b>24</b> Groentesoep <sup>9</sup><br><br>Broccoli- en kaassaus<br><sup>1(m).7</sup><br>Pasta <sup>1(m)</sup><br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup>                         | <b>25</b> Knolseldersoep <sup>9</sup><br><br>Kalfsvinken<br>Tijmsaus <sup>1(m).9</sup><br>Sperziebonen met sjalotten<br>Aardappelen<br><br>Fruit                               | <b>26</b> <b>Spinaziesoep</b> <sup>9</sup><br><br>Tajine van kikkererwten met<br>wintergroenten ( <b>uien</b> ,<br><b>pastinaak</b> , <b>rapen</b> ,<br><b>groene kool</b> ) <sup>1(m).9</sup><br>Griesmeel <sup>1(m)</sup><br><br>Zuiveldessert <sup>7</sup> | <b>27</b> <b>Uiensoep</b> <sup>9</sup><br><br>Zwarte koolvis <sup>4</sup><br>Citroensaus <sup>1(m).2.3.4.7.9.10.12</sup><br><b>Wortelen</b> met tijm<br>Aardappelen<br><br>Fruit  |

**Vet gedrukte tekst** : seizoensgebonden groenten en fruit

\* aangepast zonder varkensvlees

**Ingrediënten BIO**: wortelblokjes & schijfjes, courgetteblokjes, gebroken prinsessenbonen, tomatenblokjes, tomatenconcentraat, tomatenpulp, witte nootmuskaat, gemalen laurier, kurkuma, uienpoeder, oregano, paprikapoeder, rozemarijnpoeder, fruit als dessert (abrikoos, banaan, mandarijn/clementine, kiwi, sinaasappel, nectarine, perzik, appel, pruim)



BE-BIO-03

NL-AV

## De vergeten groente van de maand: **boerenkool**

Boerenkool, of **kale**, is een groente die oorspronkelijk uit het gebied rond de Middellandse Zee komt. Het werd al meer dan vierduizend jaar geleden door de Grieken en Romeinen verbouwd en komt nu ook in België voor.

Hij heeft een sterke anti-oxidante werking (**vitamine C** en **flavonoïden**), is een bron van **vezels** en **vitamine A** en **K**. Hij bevat ook verschillende mineralen zoals **calcium**, **ijzer** en **kalium**.

Het is de **wintergroente** bij uitstek: het bevat veel **essentiële voedingsstoffen** en is bestand tegen kou.



Onze **biologische pasta** en **tomatensaus** komen van een baanbrekende Italiaanse coöperatie, opgericht in 1978.



## 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 hieronder.

Er kunnen wijzigingen in de voorgestelde menu's voorkomen.

Wij blijven attent voor uw suggesties en opmerkingen.

## BIJZICHT VAN ALLERGENEN

|                               |  |          |                  |
|-------------------------------|--|----------|------------------|
| <b>1 (*M,N,O,P,Q,R)</b>       | GLUTENBEVATTENDE GRANEN                | <b>M</b> | Tarwe            |
|                               |  | <b>N</b> | Rogge            |
|                               |  | <b>O</b> | Gerst            |
|                               |  | <b>P</b> | Spelt            |
|                               |  | <b>Q</b> | Kamut            |
|                               |  | <b>R</b> | Haver            |
| <b>2</b>                      | SCHAALDIEREN                           |          |                  |
| <b>3</b>                      | EIEREN                                 |          |                  |
| <b>4</b>                      | VIS                                    |          |                  |
| <b>5</b>                      | AARDNOTEN                              |          |                  |
| <b>6</b>                      | SOJA                                   |          |                  |
| <b>7</b>                      | MELK ET PRODUCTEN OP BASIS VAN LACTOSE |          |                  |
| <b>8 (*A,B,C,D,E,F,G,H,I)</b> | NOTEN                                  | <b>A</b> | Amandelen        |
|                               |  | <b>B</b> | Hazelnoten       |
|                               |  | <b>C</b> | Walnoten         |
|                               |  | <b>D</b> | Cashewnoten      |
|                               |  | <b>E</b> | Pecannoten       |
|                               |  | <b>F</b> | Paranoten        |
|                               |  | <b>G</b> | Pistachenoten    |
|                               |  | <b>H</b> | Macadamianoten   |
|                               |  | <b>I</b> | Queensland noten |
| <b>9</b>                      | SELDERIJ                               |          |                  |
| <b>10</b>                     | MOSTERD                                |          |                  |
| <b>11</b>                     | SESAM                                  |          |                  |
| <b>12</b>                     | SULFITEN                               |          |                  |
| <b>13</b>                     | LUPINE                                 |          |                  |
| <b>14</b>                     | WEEKDIEREN                             |          |                  |