

# MENUS

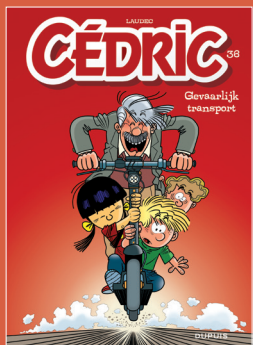
## FEBRUARI 2025

### MET VLEES

# Smakelijk!



# CÉDRIC



Nieuw album

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

### MAANDAG 3.02.25

Wortelsoep 9  
↓  
Kiplapje  
Rozemarijnsaus 1(m).9  
Pastinaak & rapen met  
kurkuma 1(m).7  
Gebakken aardappelen  
↓  
Fruit

### DINSDAG 4.02.25

VEGETARISCH MENU  
Parmentiersoep 9  
↓  
Curry op Indische wijze 1(m).7  
Bulgur 1(m,n)  
↓  
Zuiveldessert 7

### WOENSDAG 5.02.25

Groentesoep 9  
↓  
Beefburger  
Lyonnaisesaus 1(m).9  
Groene koolstamppot 7  
↓  
Fruit

### DONDERDAG 6.02.25

VEGETARISCH MENU  
Waterkerssoep 9  
↓  
Bolognaise met quorn  
1(m).3.9  
Kaas 7  
Pasta 1(m)  
↓  
Zuiveldessert 7

### VRIJDAG 7.02.25

Knolseldersoep 9  
↓  
Heekfilet MSC 4  
Hollandaisesaus 1(m).3.7  
Sperziebonen met uien  
Aardappelen  
↓  
Fruit

### MAANDAG 10.02.25

Uiensoep 9  
↓  
Kalkoenpavé  
Gevogeltesaus 1(m).7.9  
Broccolistamppot 7  
↓  
Fruit

### DINSDAG 11.02.25

VEGETARISCH MENU  
Courgettesoep 9  
↓  
Vegetarische balletjes  
1(m).3.6.7  
Tomatensaus  
Penne 1(m)  
↓  
Zuiveldessert 7

### WOENSDAG 12.02.25

Pastinaaksoep 9  
↓  
Vleesbrood  
Vleessaus 1(m).9  
Rode kool met appel 1(m)  
Aardappelen  
↓  
Fruit

### DONDERDAG 13.02.25

VEGETARISCH MENU  
Witte koolsoep met curry 9.10  
↓  
Vegetarische vol au vent  
1(m).3.7  
(reepjes van tarwe en  
erwten)  
Kroketten 7  
↓  
Zuiveldessert 7

### VRIJDAG 14.02.25

Tomatensoep 9  
↓  
Kabeljauw MSC 4  
Dillesaus 4.7  
Gebakken spinazie met  
knoflook 1(m)  
Rijst  
↓  
Koekje 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

### MAANDAG 17.02.25

Juliennessoep 9  
↓  
Vlaamse karbonade  
1(m).7.9.10  
Aardappelen met  
kruiden  
↓  
Fruit

### DINSDAG 18.02.25

VEGETARISCH MENU  
Champignonsoep 9  
↓  
Vegetarische nuggets  
1(m).3.6.7.9  
Pastinaakstamppot 7  
↓  
Zuiveldessert 7

### WOENSDAG 19.02.25

Zoete aardappelsoepsoep 9  
↓  
Huisgemaakte lasagne  
1(m).3.7.9  
↓  
Fruit

### DONDERDAG 20.02.25

VEGETARISCH MENU  
Boerensoep 9  
↓  
Vegetarische reepjes 1(m).3  
Groentesaus 1(m).7.9  
Gegratineerde bloemkool  
1(m).7  
Natuur aardappelen  
↓  
Zuiveldessert 7

### VRIJDAG 21.02.25

Kervelsoep 9  
↓  
Hokifilet MSC 4  
Vissaus 1(m).3.4.7.9.10.12  
Wortelen met komijn  
Natuur aardappelen  
↓  
Fruit

### MAANDAG 24.02.25

Preisoep 9  
↓  
Kiplapje  
Mosterdsaus 1(m).7.9.10.12  
Pompoenstamppot 7  
↓  
Fruit

### DINSDAG 25.02.25

VEGETARISCH MENU  
Venkelsoep 9  
↓  
Gegratineerde pasta met kaas  
en broccoli 1(m).7  
↓  
Zuiveldessert 7

### WOENSDAG 26.02.25

Groentesoep 9  
↓  
Kippenboutje / Kipreepjes 9  
Gevogeltesaus 1(m).7.9  
Appelmoes  
Aardappelen  
↓  
Fruit

### DONDERDAG 27.02.25

VEGETARISCH MENU  
Erwtensoep 9  
↓  
Couscous met kikkererwten  
1(m).9  
Griesmeel 1(m)  
↓  
Zuiveldessert 7

### VRIJDAG 28.02.25

Uiensoep 9  
↓  
Heek MSC 4  
Hollandaisesaus met citroen  
1(m).3.7.12  
Sperziebonen met sjalotten  
Aardappelen  
↓  
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](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.

### 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

