

# MENUS JANUARI 2025 ZONDER VLEES

## Smakelijk!



## DE KLEINE ROBBE



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 6.01.25

Juliennessoep 9  
↓  
Vegetarisch lapje 1(m).6.9  
Wortelen met tijm  
Aardappelen met  
Provençaalse kruiden  
↓  
Fruit

### DINSDAG 7.01.25

Courgettesoep 9  
↓  
Youvetsi met tempeh 1(m).6.9  
Griekse pasta 1(m)  
↓  
Zuiveldessert 7

### WOENSDAG 8.01.25

Witte koolsoep 9  
↓  
Gebakken kikkererwten  
Rozemarijnsaus 1(m).9  
Gestoofde erwtten  
Natuur aardappelen  
↓  
Fruit

### DONDERDAG 9.01.25

Parmentiersoep 9  
↓  
Nasigoreng  
(Chinese groenten)  
1(m).3.6.9.10  
↓  
Koekje  
1(m).3.5.6.7.8(a,b,c,d,e,f,g,h,i,l,11)

### VRIJDAG 10.01.25

Tomatensoep 9  
↓  
Zalm ASC 4  
Dillesaus 4.7  
Prei stampot 7  
↓  
Fruit

### MAANDAG 13.01.25

Knolseldersoep 9  
↓  
Vegetarische gyros  
(quorn) 3.9  
Gestoofde prinsessenbonen  
Rijst  
↓  
Fruit

### DINSDAG 14.01.25

Romanescosoep 9  
↓  
Groenteburger 1(m).o.3.6  
Pompoen stampot 7  
↓  
Zuiveldessert 7

### WOENSDAG 15.01.25

Groentesoep 9  
↓  
Plantaardig rolletje 1(m).3.9  
Rode kool met appel 1(m)  
Natuur aardappelen  
↓  
Fruit

### DONDERDAG 16.01.25

Champignonsoep 9  
↓  
Bolognaise met soja 1(m).6.9  
Geraasde kaas 7  
Fusilli  
↓  
Zuiveldessert 7

### VRIJDAG 17.01.25

Wortelsoep 9  
↓  
Heekfilet MSC 4  
Vissaus met bieslook  
1(m).3.4.7.9.10.12  
Broccoli met boter 1(m)  
Natuur aardappelen  
↓  
Fruit

### MAANDAG 20.01.25

Kervelsoep 9  
↓  
Blanquette met witte  
bonen 1(m).7.9.12  
Natuur aardappelen  
↓  
Fruit

### DINSDAG 21.01.25

Rapensoep 9  
↓  
Penne met broccoli  
en kaas  
1(m).7  
↓  
Zuiveldessert 7

### WOENSDAG 22.01.25

Tomatensoep 9  
↓  
Reepjes van tarwe en  
erwtten 1(m).3  
Ananas-currysaus 1(m).7.9.10  
Rijst  
↓  
Fruit

### DONDERDAG 23.01.25

Courgettesoep 9  
↓  
Vegetarische balletjes in  
Luikse saus 1(m).3.6.7.10.12  
Gestoofde wortelen  
Kroketten 7  
↓  
Zuiveldessert 7

### VRIJDAG 24.01.25

Pastinaaksoep 9  
↓  
Waterzooi van vis  
1(m).3.4.7  
Aardappelen in de oven  
↓  
Fruit

### MAANDAG 27.01.25

Groente koolsoep 9  
↓  
Vegetarische nuggets  
1(m).3.6.7.9  
Appelmoes  
Gebakken aardappelen  
↓  
Fruit

### DINSDAG 28.01.25

Wortelsoep 9  
↓  
Tajine met tempeh en  
wintergroenten 1(m).6.9  
(pastinaak, groente kool)  
Griesmeel 1(m)  
↓  
Zuiveldessert 7

### WOENSDAG 29.01.25

Champignonsoep 9  
↓  
Huisgemaakte lasagne met  
quorn 1(m).3.7.9  
↓  
Fruit

### DONDERDAG 30.01.25

Spinaziesoep 9  
↓  
Vegetarische hapjes 1(m).o.3.9  
Groentesaus 1(m).7.9  
Gestoofde groentemix  
(broccoli, bloemkool,  
wortelen)  
Natuur aardappelen  
↓  
Zuiveldessert 7

### VRIJDAG 31.01.25

Boerensoep 9  
↓  
Hoki MSC 4  
Hollandaisesaus 1(m).3.7  
Kervel stampot 7  
↓  
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, kikkererwtten, rode bonen, extra vierge olijfolie, gemalen komijn, gemalen nootmuskaat, gemalen laurier, kurkuma, uienpoeder, oregano, paprikapoeder, rozemarijnpoeder, koekje, fruit als dessert, zuiveldesserts.



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.

### 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

