

MENUS JANUARI 2025

ZONDER VLEES WOLUWE

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

Bloemkoolsoep 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

Preisoep 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
Geraaspte 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

Spinaziesoep 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
Frietten
↓
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

Courgettesoep 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, kikkererwten, 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-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.

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

