

MENUS

JUNI 2025

ZONDER VLEES

Smakelijk!



Middernacht
eiland



DUPUIS

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 2.06.25

Wortelsoep met komijn 9
↓
Vegetarische hapjes 1(m).3.6
Broccolistamppot 7
↓
Fruit

MAANDAG 9.06.25

VERLOF

MAANDAG 16.06.25

Knolseldersoep 9
↓
Groenteburger 1(m).3.6
Gestoomde erwten en wortelen
Aardappelen in de oven
↓
Fruit

MAANDAG 23.06.25

Preisoep 9
↓
Groentelapje 1(m).3.6.9
Gratin van pastinaak, rapen
en aardappelen met curry
1(m).7.9.10
↓
Fruit

MAANDAG 30.06.25

Wortelsoep 9
↓
Vegetarische hapjes met
spinazie en kaas 1(m).7
Bloemkool in roomsaus 1(m).7
Aardappelen met tijm
↓
Fruit

DINSDAG 3.06.25

Rapensoep 9
↓
Huisgemaakte vegetarische
lasagne (quorn, tomaten,
knolselder, uien) 1(m).3.6.9
Geraspte kaas 7
Penne 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

DINSDAG 10.06.25

Preisoep 9
↓
Gepaneerde haasjes van
erwten en tarwe 1(m).3
Wortelstampot 7
↓
Fruit

DINSDAG 17.06.25

Tomatensoep 9
↓
Vegetarische carbonara
met tempeh (wortelen
& broccoli) 1(m).7.9
Penne 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

DINSDAG 24.06.25

Erwtensoep 9
↓
Tajine met kikkererwten
1(m).9 (uien, wortelen,
courgette, rapen)
Griesmeel 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 4.06.25

Spinaziesoep 9
↓
Groentegalette 1(m).3.6.7.9
Bloemkool in roomsaus 1(m).7
Natuurdaardappelen
↓
Fruit

WOENSDAG 11.06.25

Uiensoep 9
↓
Huisgemaakte
vegetarische lasagne
(quorn) 1(m).3.6.7.9
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 18.06.25

Boerensoep 9
↓
Tofu marengo 1(m).6
Natuurdaardappelen
↓
Fruit

WOENSDAG 25.06.25

Juliennessoep 9
↓
Vegetarische hapjes van rijst,
wortelen en rode bonen 1(m)
Champignon in roomsaus
1(m).7
Natuurdaardappelen
↓
Fruit

DONDERDAG 5.06.25

Erwtensoep 9
↓
Vegetarische vol au vent
(plantaardige reepjes,
champignon) 1(m).3.6.7.9
Kroketter 7
↓
Zuiveldessert 7

DONDERDAG 12.06.25

Pompoensoep 9
↓
Plantaardig rolletje 1(m).3.9
Sperziebonen met uien
Gebakken aardappelen
↓
Fruit

DONDERDAG 19.06.25

Bloemkoolsoep 9
↓
Quorn blokjes met tijm 3
Ratatouille
(courgette, tomaten
& aubergine) 1(m).9
Rijst
↓
Zuiveldessert 7

DONDERDAG 26.06.25

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

VRIJDAG 6.06.25

Groentesoep 9
↓
Alaskapollak MSC 4
Bieslooksaus 1(m).3.4.6.7.10.12
Gestoomde courgette
Aardappelen
↓
Fruit

VRIJDAG 13.06.25

Witte koolsoep met curry 9.10
↓
Medaillon van schar en zalm
MSC & ASC 4
Hollandaisesaus 3.10.12
Spinazie in roomsaus 1(m).7
Natuurdaardappelen
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 20.06.25

Champignonsoep 9
↓
Fish tick MSC 1(m).4
Tartaarsaus 3.10.12
Broccolistamppot 7
↓
Koekje 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

VRIJDAG 27.06.25

Uiensoep 9
↓
Schelvis MSC 4
Citroensaus 1(m).4.7.12
Courgette met knoflook
Aardappelpuree 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, gekookte 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-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 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

