

MENUS

JUNI 2025

MET 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
↓
Kipfilet
Kruidensaus 1(m).9
Broccolistamppot 7
↓
Fruit

DINSDAG 3.06.25

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

WOENSDAG 4.06.25

Spinaziesoep 9
↓
Gebakken varkensvlees
* Kipfilet
Rozemarijnsaus 1(m).9
Bloemkool in roomsaus 1(m).7
Natuur aardappelen
↓
Fruit

DONDERDAG 5.06.25

VEGETARISCH MENU
Erwtensoop 9
↓
Vegetarische vol au vent (plantaardige reepjes, **champignon**) 1(m).3.6.7.9
Frietten
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 6.06.25

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

MAANDAG 9.06.25

VERLOF

DINSDAG 10.06.25

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

WOENSDAG 11.06.25

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

DONDERDAG 12.06.25

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

VRIJDAG 13.06.25

Bloemkoolsoep 9
↓
Medaillon van schaar en zalm
MSC & ASC 4
Hollandaisesaus 3.10.12
Spinazie in roomsaus 1(m).7
Natuur aardappelen
↓
Zuiveldessert 7

MAANDAG 16.06.25

Knolseldersoep 9
↓
Kiplapje
Gevogeltesaus 1(m).7.9
Gestoomde erwten en wortelen
Aardappelen in de oven
↓
Fruit

DINSDAG 17.06.25

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

WOENSDAG 18.06.25

Boerensoop 9
↓
Kalfsmarengo 1(m)
Natuur aardappelen
↓
Fruit

DONDERDAG 19.06.25

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

MAANDAG 23.06.25

Preisoep 9
↓
Kalkoenlapje
Lyonnaise saus 1(m).9
Gratin van pastinaak, rapen en aardappelen met curry 1(m).7.9.10
↓
Fruit

DINSDAG 24.06.25

VEGETARISCH MENU
Erwtensoop 9
↓
Tajine met kikkererwten 1(m).9 (uien, wortelen, **courgette**, rapen)
Griesmeel 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 25.06.25

Juliennessoop 9
↓
Beefburger (rundvlees)
Champignon in roomsaus 1(m).7
Natuur aardappelen
↓
Fruit

DONDERDAG 26.06.25

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

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

* aangepast zonder varkensvlees

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-AVV

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

