

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
Brocolistamppot 7
↓
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

WOENSDAG 4.06.25

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

DONDERDAG 5.06.25

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

VRIJDAG 6.06.25

Groentensoepp 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

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

WOENSDAG 11.06.25

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

DONDERDAG 12.06.25

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

VRIJDAG 13.06.25

Bloemkoolsoep 9
↓
Medaillon van schar 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
↓
Groenteburger 1(m).3.6
Gestoomde erwten en wortelen
Aardappelen in de oven
↓
Fruit

DINSDAG 17.06.25

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

WOENSDAG 18.06.25

Boerensoepp 9
↓
Tofu marengo 1(m).6
Natuur aardappelen
↓
Fruit

DONDERDAG 19.06.25

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

DINSDAG 24.06.25

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

WOENSDAG 25.06.25

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

DONDERDAG 26.06.25

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

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-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

