

MENUS MAART 2025

ZONDER VLEES WOLUWE

Smakelijk!



DE VERLOREN WERELDEN



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 31.03.25

Spinaziesoep 9
↓
Vegetarisch lapje 1(m).3.6.9
Gestoofde erwten
Aardappelen met kruiden
↓
Fruit

MAANDAG 24.03.25

Preisoep 9
↓
Vegetarische hapjes met
spinazie en kaas 1(m).7
Groentesaus 7.9
Lente groentemix (**wortelen**,
bloemkool & broccoli)
Aardappelen met kruiden
↓
Fruit

MAANDAG 17.03.25

Courgettesoep 9
↓
Vegetarische Irish
stew (stooftpot met
tempeh, **wortelen**, **uien**
& aardappelen) 1(m).6.7.9.10
↓
Fruit

MAANDAG 10.03.25

Bloemkoolsoep 9
↓
Luike vegetarische
balletjes 1(m).3.6.7.12
Natuurraardappelen
↓
Fruit

DINSDAG 11.03.25

Courgettesoep 9
↓
Gebakken tempeh 1(m).6
Groentesaus 7.9
Gebakken **champignon**
Penne 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

DINSDAG 18.03.25

Wortelsoep 9
↓
Groenteburger 1(m).3.6
Spruitjesstamppot 7
↓
Zuiveldessert 7

DINSDAG 25.03.25

Pompoensoep 9
↓
Reepjes van tarwe en erwten
1(m).3
Champignon in roomsaus
1(m).7
Rijst
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 12.03.25

Uiensoep 9
↓
Tajine met kikkererwten
1(m).9
Griesmeel 1(m)
↓
Fruit

WOENSDAG 19.03.25

Preisoep 9
↓
Huisgemaakte vegetarische
lasagne (quorn) 1(m).3.7.9
↓
Fruit

WOENSDAG 26.03.25

Bloemkoolsoep 9
↓
Hartige clafoutis (ei, **uien**,
kalkoenreepjes, paprika,
emmental & aardappelen)
3.7
↓
Fruit

DONDERDAG 13.03.25

Boerensoep 9
↓
Vegetarische hapjes
1(m).3.9
Gegratineerd **witloof** met
emmental 1(m).7
Frietten
↓
Zuiveldessert 7

DONDERDAG 20.03.25

Rapensoep 9
↓
Linzencurry
met **wortelen** 1(m).7.9
Bulgur 1(m).n
↓
Zuiveldessert 7

DONDERDAG 27.03.25

Groentesoep 9
↓
Vegetarische bolognaise
met quorn 1(m).3.9
Geraspte kaas 7
Fusilli 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 14.03.25

Tomatensoep 9
↓
Zalm ASC 4
Dillesaus 1(m).7
Broccoli
Aardappelen
↓
Fruit

VRIJDAG 21.03.25

Uiensoep 9
↓
Heekfilet MSC 4
Citroensaus 1(m).4.7.12
Spinazie met boter 1(m).7
Natuurraardappelen
↓
Fruit

VRIJDAG 28.03.25

Knolseldersoep 9
↓
Hokifilet MSC 4
Hollandaisesaus 1(m).7
Groene koolstamppot 7
↓
Koekje 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

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 behalve de peer, zuiveldesserts.



BE-BIO-03
NL-SWW

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

