

MENUS

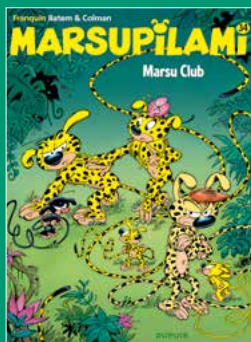
MEI 2025

ZONDER VLEES

Smakelijk!



MARSUPIAMI



Nieuwe album

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 05.05.25

Courgettesoep 9
↓
Groentelapje 1(m).3.6.9
Wortelen met tijm
Gebakken aardappelen
↓
Fruit

MAANDAG 12.05.25

Rapensoep 9
↓
Groentegalette 1(m).3.6.9
Broccoli met boter 7
Aardappelen in de oven
↓
Fruit

MAANDAG 19.05.25

Tomatensaus 9
↓
Vegetarische vol-au-vent
met tempeh (champignon)
1(m).6.7.9
Aardappelen
↓
Fruit

MAANDAG 26.05.25

Wortelsoep 9
↓
Vegetarische hapjes 1(m).3.9
Spruitjesstamppot 7
↓
Fruit

DINSDAG 06.05.25

Parmentiersoep 9
↓
Kikkererwten op Indische
wijze 1(m).7.9.12
Rijst
↓
Zuiveldessert 7

DINSDAG 13.05.25

Preisoep 9
↓
Bourguignon met linzen
(erwten, wortelen) 1(m).10
Griesmeel 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

DINSDAG 20.05.25

Zoete aardappelsoep 9
↓
Reepjes van tarwe en erwten
1(m).3
Wortelcurry met kokosmelk
1(m).7.9.10
Rijst
↓
Zuiveldessert 7

DINSDAG 27.05.25

Spinaziesoep 9
↓
Vegetarische burger 1(m).3.6
Groentesaus 1(m).7.9
Bloemkool met paprika
Natuuraardappelen
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 07.05.25

Boerensoep 9
↓
Gepaneerde haasjes
van tarwe 1(m).3
Gegratineerde bloemkool
1(m).7
Natuuraardappelen
↓
Fruit

WOENSDAG 14.05.25

Bloemkoolsoep 9
↓
Vegetarische gyros
met quorn 3
Gyrossaus (uien, paprika)
Ratatouille (tomaten,
aubergine, courgette,
paprika, uien) 1(m)
Griekse pasta 1(m)
↓
Fruit

WOENSDAG 21.05.25

Erwtensoep 9
↓
Plantaardig rolletje 1(m).3.9
Rode kool met appel 1(m)
Puree 7
↓
Fruit

WOENSDAG 28.05.25

Preisoep 9
↓
Lasagne met vegetarische
bolognese (quorn)
1(m).3.6.7.9
↓
Fruit

DONDERDAG 01.05.25

VERLOF

DONDERDAG 08.05.25

Broccolisoepp 9
↓
Bolognaise met quorn
(uien, knolselder,
wortelen, tomaten) 1(m).3.6.9
Kaas 7
Penne 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

DONDERDAG 15.05.25

Courgettesoep 9
↓
Carbonade met quorn
(wortelen, uien, rapen)
1(m).3.7.10
Frieten
↓
Zuiveldessert 7

DONDERDAG 22.05.25

Uiensoep 9
↓
Falafels 1(m)
Courgette met ricotta en
parmezaan 3.7
Fusilli 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

DONDERDAG 29.05.25

VERLOF

VRIJDAG 02.05.25

Uiensoep 9
↓
Medaillon van schar en zalm
MSC & ASC 4
Dillesaus 1(m).7
Spinazie in roomsaus 1(m).7
Natuuraardappelen
↓
Fruit

VRIJDAG 09.05.25

Knolseldersoep 9
↓
Fish sticks 1(m).4
Tartaarsaus 3.10.12
Zoete aardappel- en
pompoeinstamppot 7
↓
Fruit

VRIJDAG 16.05.25

Groentesoep 9
↓
Schelvis MSC 4
Hollandaisesaus 1(m).7
Gebroken sperziebonen
met uien
Aardappelen in de oven
↓
Fruit

VRIJDAG 23.05.25

Juliennessoep 9
↓
Koolvis MSC 4
Citroensaus 1(m).4.7.12
Spinazie met uien 1(m)
Gebakken aardappelen
↓
Koekje 1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

VRIJDAG 30.05.25

VERLOF

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-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

