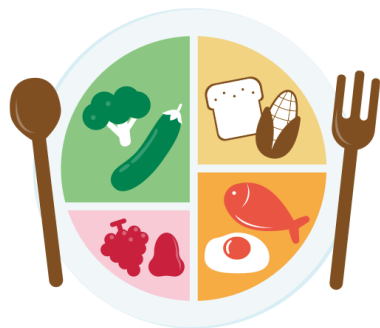


MENU MET VLEES

Smakelijk!



NOVEMBER 2025

MAANDAG	DINSDAG VEGETARISCHE MENU	WOENSDAG	DONDERDAG VEGETARISCHE MENU	VRIJDAG
3 Knolseldersoep ₉ Kipfilet Tijmsaus _{1(m).9} Wortelen met honing Gebakken aardappelen Fruit	4 Erwtensoepp ₉ Penne met kazen (emmental, cheddar), butternutpompoe n & spinazie _{1(m).7} Zuiveldessert ₇	5 Rapensoepp ₉ Boerenworst * Kalfsworst Kooksap _{1(m).9} Pastinaakstampot ₇ Fruit	6 Spinaziesoepp ₉ Herfsttjine (kikkererwten, knolselder, uien, wortelen, prei _{1(m).9} Griesmeel _{1(m)} Zuiveldessert ₇	7 Tomatensoepp ₉ Kabeljauw ₄ Citroensaus _{1(m).2.4.7.10.12} Broccoli met boter ₇ Natuuraardappelen Fruit
10 Courgettesoepp ₉ Kalfsblanquette op traditionele wijze (champignon, wortelen, ui n) _{1(m).7.12} Rijst Zuiveldessert ₇	11 VERLOF 	12 Pastinaaks oepp ₉ Kipfilet Spruitjesstampot ₇ Fruit	13 Preisoep ₉ Vegetarische youvetsi (plantaardige reepjes, tomaten, knolselder, wortelen, prei, selder, uien) _{1(m).6.9} Griekse pasta _{1(m)} Zuiveldessert ₇	14 Pompoensoepp ₉ Hokifilet ₄ Bieslooksous _{1(m).3.7} Courgette met verse kaassaus _{1(m).3.7} Aardappelpuree ₇ Fruit
17 Minestrone soepp ₉ Spezzatino di manzo al pomodoro (gestoofd rundvlees in tomatensaus, wortelen, selder, ui n, kruiden) _{1(m).9} Rijst Fruit	18 Bloemkool soepp ₉ Vegetarische hapjes met spinazie en kaas _{1(m).7} Romanescostampot ₇ Zuiveldessert ₇	19 Uien soepp ₉ Kalfspaupiette Kalfsjus _{1(m).9} Rode kool met appel _{1(m).12} Gebakken aardappelen Fruit	20 Broccolicrème _{7.9} Vegetarische vol au vent (vegetarische reepjes, champignon) _{1(m).3.6.7} Frieten Koekje _{1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11}	21 Butternutpompoe nsoepp ₉ Kabeljauwballetjes _{1(m).3.4} Groenteratouille (courgette, tomaten, ui n, aubergine, paprika) _{1(m).9} Pasta _{1(m)} Fruit
24 Knolselders oepp ₉ Kippenboutje ₉ Gevogelte sap _{1(m).9} Appel moes Aardappelpuree ₇ Fruit	25 Prei soepp ₉ Huisgemaakte vegetarische bolognaise (linzen) _{1(m).3.9} Geraspte kaas ₇ Fusilli _{1(m)} Zuiveldessert ₇	26 Paprika soepp ₉ Beefburger Milde pepersaus _{1(m).9} Bloemkool gratin _{1(m).7} Natuuraardappelen Fruit	27 Zoete appel soepp ₉ Paëlla verdura (erwten, ui n, paprika, quorn) _{1(m).3.9} Zuiveldessert ₇	28 Champignon soepp ₉ Koolvis ₄ Tijmsaus _{1(m).3.7} Vichy wortelen ₇ Gebakken aardappelen Fruit



Jan Sobieskilaan 13, 1020 Brussel
 Tel: 02/545.13.88 ou 02/545.13.84
 www.debrusselsekeukens.be

LES CUISINES
 BRUXELLOISES
 DE BRUSSELS
 KEUKENS



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.

Om de aanwezige allergenen in onze menu's te kennen, wordt u verwezen naar de aangegeven nummering bij de menu's en de legende vermeld in de tabel hiernaast.

Er kunnen wijzigingen in de voorgestelde menu's voorkomen.

Wij blijven attent voor uw suggesties en opmerkingen.

LEGENDE MENU

Vet gedrukte tekst : seizoensgebonden groenten en fruit

* aangepast zonder varkensvlees

Ingrediënten BIO: 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, nootmuskaat, gemalen laurier, kurkuma, uienpoeder, oregano, paprikapoeder, rozemarijnpoeder, fruit als dessert (abrikoos, banaan, mandarijn/clementine, kiwi, sinaasappel, nectarine, perzik, appel, pruim).

BIJZICHT VAN ALLERGENEN

1 (*M,N,O,P,Q,R)

GLUTENBEVATTENDE GRANEN

M Tarwe
N Rogge
O Gerst
P Spelt
Q Kamut
R Haver

2 SCHAALDIEREN

3 EIEREN

4 VIS

5 AARDNOTEN

6 SOJA

7 MELK ET PRODUCTEN OP BASIS VAN LACTOSE

8 (*A,B,C,D,E,F,G,H,I)

NOTEN

A Amandelen
B Hazelnoten
C Walnoten
D Cashewnoten
E Pecannoten
F Paranoten
G Pistachenoten
H Macadamianoten
I Queensland noten

9 SELDERIJ

10 MOSTERD

11 SESAM

12 SULFITEN

13 LUPINE

14 WEEKDIEREN