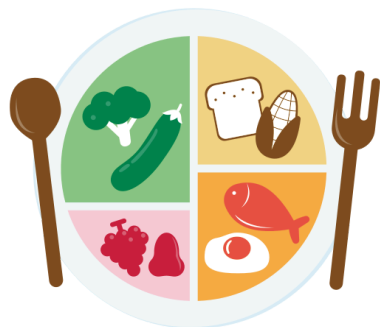


# NOVEMBER 2025

## MENU ZONDER VLEES

Smakelijk!



### MAANDAG

**3 Knolseldersoep**<sub>9</sub>  
Quornblokjet met tijm<sub>1(m).3.9</sub>  
Groentesaus<sub>1(m).9</sub>  
**Wortelen** met honing  
Gebakken aardappelen  
Fruit

**10 Courgettesoep**<sub>9</sub>  
Blanquette van witte bonen op  
traditionele wijze (**champignon,**  
**wortelen, uien**)<sub>1(m).7.12</sub>  
Rijst  
Zuiveldessert<sub>7</sub>

**17 Minestrone**soep<sub>9</sub>  
Spezzatino di manzo al pomodoro  
(gestoofde seitan in tomatensaus,  
**wortelen, selder, uien,** kruiden)  
<sub>1(m).9</sub>  
Rijst  
Fruit

**24 Knolseldersoep**<sub>9</sub>  
Vegetarische nuggets<sub>1(m).o.6</sub>  
**Appel**moes  
Aardappelpuree<sub>7</sub>  
Fruit

### DINSDAG

**4 Erwtens**oep<sub>9</sub>  
Penne met kazen  
(emmental, cheddar),  
**butternutpompoe**n & **spinazie**  
<sub>1(m).7</sub>  
Zuiveldessert<sub>7</sub>

**11 VERLOF**  


**18 Bloemkool**soep<sub>9</sub>  
Vegetarische hapjes met  
**spinazie** en kaas<sub>1(m).7</sub>  
**Romanesco**stampot<sub>7</sub>  
Zuiveldessert<sub>7</sub>

**25 Prei**soep<sub>9</sub>  
Huisgemaakte vegetarische  
bolognaise (linzen)<sub>1(m).3.9</sub>  
Geraspte kaas<sub>7</sub>  
Fusilli<sub>1(m)</sub>  
Zuiveldessert<sub>7</sub>

### WOENSDAG

**5 Rapen**soep<sub>9</sub>  
Vegetarische worst<sub>1(m).6</sub>  
**Pastinaak**stampot<sub>7</sub>  
Fruit

**12 Pastinaak**soep<sub>9</sub>  
Vegetarische hapjes<sub>1(m).3</sub>  
**Spruitjes**stampot<sub>7</sub>  
Fruit

**19 Uien**soep<sub>9</sub>  
Plantaardig burger (lager)  
<sub>1(m).o.3.6</sub>  
Vegetarische hapjes (kleuter)  
<sub>1(m).o.3.6</sub>  
**Rode kool** met **appel**<sub>1(m).12</sub>  
Gebakken aardappelen  
Fruit

**26 Paprika**soep<sub>9</sub>  
Vegetarische hapjes met  
tomaten en geitenkaas<sub>1(m).3.7</sub>  
**Bloemkool**gratin<sub>1(m).7</sub>  
Natuuraardappelen  
Fruit

### DONDERDAG

**6 Spinazie**soep<sub>9</sub>  
Herfsttajine (kikkererwten,  
**knolselder, uien, wortelen,**  
**prei**)<sub>1(m).9</sub>  
Griesmeel<sub>1(m)</sub>  
Zuiveldessert<sub>7</sub>

**13 Groene kool**soep<sub>9</sub>  
Vegetarische youvetsi  
(plantaardige reepjes, tomaten,  
**knolselder, wortelen, prei,**  
**selder, uien**)<sub>1(m).6.9</sub>  
Griekse pasta<sub>1(m)</sub>  
Zuiveldessert<sub>7</sub>

**20 Broccolicrème**<sub>7.9</sub>  
Vegetarische vol au vent  
(vegetarische reepjes,  
**champignon**)<sub>1(m).3.6.7</sub>  
Kroketten<sub>7</sub>  
Koekje  
<sub>1(m).3.5.6.7.8 (a,b,c,d,e,f,g,h).11</sub>

**27 Zoete appel**soep<sub>9</sub>  
Paëlla verdura (erwten,  
**uien, paprika, quorn**)  
<sub>1(m).3.9</sub>  
Zuiveldessert<sub>7</sub>

### VRIJDAG

**7 Tomaten**soep met basilicum<sub>9</sub>  
Kabeljauw<sub>4</sub>  
Citroensaus<sub>1(m).2.4.7.10.12</sub>  
**Broccoli** met boter<sub>7</sub>  
Natuuraardappelen  
Fruit

**14 Pompoen**soep<sub>9</sub>  
Hokifilet<sub>4</sub>  
Bieslooksaus<sub>1(m).3.7</sub>  
Courgette met verse kaassaus  
<sub>1(m).3.7</sub>  
Aardappelpuree<sub>7</sub>  
Fruit

**21 Butternutpompoe**nsoep<sub>9</sub>  
Kabeljauwballetjes<sub>1(m).3.4</sub>  
Groenteratatouille (courgette,  
tomaten, **uien,** aubergine,  
paprika)<sub>1(m).9</sub>  
Pasta<sub>1(m)</sub>  
Fruit

**28 Champignon**soep<sub>9</sub>  
Koolvis<sub>4</sub>  
Tijmsaus<sub>1(m).3.7</sub>  
Vichy **wortelen**<sub>7</sub>  
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-SV

# 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 diëtdienst contacteren via mail [lcb-dbk-info-diet@restobru.be](mailto: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

**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)

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

### GLUTENBEVATTENDE GRANEN

**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