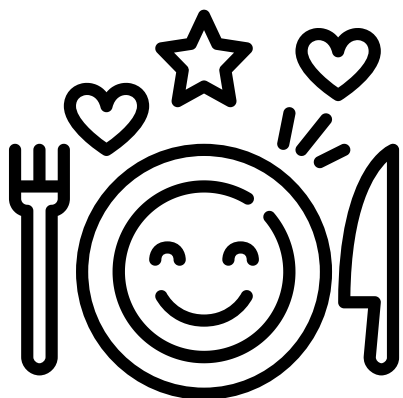


MENU MET VLEES

Smakelijk!



OKTOBER 2025

MAANDAG

DINSDAG
VEGETARISCH MENU

WOENSDAG

DONDERDAG
VEGETARISCH MENU

VRIJDAG

6 Witte koolsoep met curry^{9,10}
Kipfilet
Dragonsaus^{1(m),9}
Gebakken prinsessenbonen
met sjalotten
Natuuraardappelen
Fruit

7 Uiensoep⁹
Vegetarische balletjes en
tomatensaus^{1(m),3}
Volkoren pasta^{1(m)}
Zuiveldessert⁷

13 Wortelsoep⁹
Luikse balletjes^{1(m),12}
Natuuraardappelen
Fruit

14 Pastinaaksoep⁹
Vegetarische reepjes^{1(m),3}
Ratatouille^{1(m),9}
(uien, tomaten, aubergine,
courgette, paprika)
Fusilli^{1(m)}
Zuiveldessert⁷

20 Preisoep⁹
Kipfilet
Gevogeltesaus^{1(m),9}
Schorseneren in roomsaus^{1(m),7}
Aarappelen met kruiden
Fruit

21 Bloemkoolsoep⁹
Omelet^{3,7}
Wortelstampot⁷
Zuiveldessert⁷

1 Preisoep⁹
Hartige clafoutis^{3,7,9}
(gerookte kalkoenreepjes,
ei, paprika)
Fruit

8 Broccolisoepp⁹
Beefburger
Vleessaus^{1(m),9}
Koolraap met boter en
honing⁷
Aardappelpuree⁷
Fruit

15 Uiensoep⁹
Gebakken varkensvlees
* Kalkoenlapje
Mosterdsaus^{1(m),9,10}
Spinaziestampot⁷
Fruit

22 Spinaziesoepp⁹
Gebakken kalfsvlees
Kalfssaus met tijm^{1(m),9}
Rode kool met appel^{1(m)}
Natuuraardappelen
Fruit

2 Champignonsoep⁹
Pasta met 3-kazen saus (grana
padano, mozzarella,
emmenthal), en groenten
(wortelen, spinazie, courgette)
^{1(m),3,7}
Koekje
^{1(m),3,5,6,7,8 (a,b,c,d,e,f,g,h),11}

9 Knolseldersoepp⁹
Carbonade met quorn
^{1(m),3,7,10}
Frieten
Zuiveldessert⁷

16 Butternutpompoeensoep⁹
Kantonese rijst³
World Food Day (ei, wortelen, broccoli,
uien)
Fruit BIO lokaal

23 Parmentiersoepp⁹
Vegetarische youvetsi met soja
(uien, tomaten, wortelen, selderij,
knolselder, prei)^{1(m),6,9}
Griekse pasta
Zuiveldessert⁷

3 Rapensoep⁹
Hokifilet MSC⁴
Vissaus met bieslook
^{1(m),2,4,7,10,12}
Groene koolstampot⁷
Fruit

10 Crema de calabacin^{7,9}
(courgette)velouté)
Paëlla del Mar^{1(m),2,4}
(heek MSC, paprika,
erwten)
Fruit

17 Tomatensoep⁹
Zalm ASC⁴
Broccolicoulis^{1(m)}
Broccoli
Aardappelen in de oven
Zuiveldessert⁷

24 Paprikasoepp⁹
Heek MSC⁴
Citroensaus^{1(m),2,4,9,10,12}
Romanesco
Pilav rijst
Fruit



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

LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS



Fijne herfstvakantie!



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

MSC of ASC = duurzame visserij of verantwoorde aquacultuur

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, koekje, fruit als dessert behalve de peer, zuiveldesserts.

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