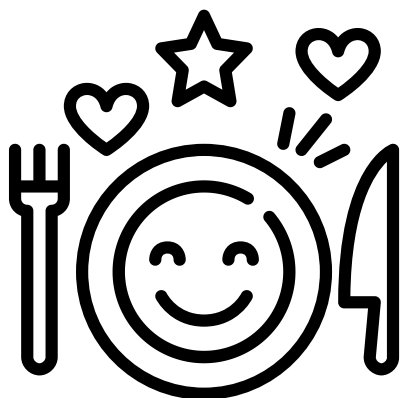


# MENU ZONDER VLEES

# OKTOBER 2025

Smakelijk!



MAANDAG

DINSDAG

WOENSDAG

DONDERDAG

VRIJDAG

6 Witte koolsoep met curry<sup>9,10</sup>

Omelet<sup>3,7</sup>  
Gebakken **prinsessenbonen**  
met sjalotten  
Natuuraardappelen

Fruit

13 Wortelsoep<sup>9</sup>

Luikse vegetarische  
balletjes<sup>1(m),12</sup>  
Natuuraardappelen

Fruit

20 Preisoep<sup>9</sup>

Gepaneerde haasjes van  
tarwe<sup>1(m),3</sup>  
**Schorseneren** in roomsaus<sup>1(m),7</sup>  
Aarappelen met kruiden

Fruit

7 Uiensoep<sup>9</sup>

Vegetarische balletjes en  
tomatensaus<sup>1(m),3</sup>  
Volkoren pasta<sup>1(m)</sup>

Zuiveldessert<sup>7</sup>

14 Pastinaaksoep<sup>9</sup>

Vegetarische reepjes<sup>1(m),3</sup>  
Ratatouille<sup>1(m),9</sup>  
(**uien, tomaten, aubergine,**  
**courgette, paprika**)

Fusilli<sup>1(m)</sup>

Zuiveldessert<sup>7</sup>

21 Bloemkoolsoep<sup>9</sup>

Omelet<sup>3,7</sup>  
**Wortelstamppot**<sup>7</sup>

Zuiveldessert<sup>7</sup>

1 Preisoep<sup>9</sup>

Hartige clafoutis<sup>3,7,9</sup>  
(ei, **paprika**)

Fruit

8 Broccolisoepp<sup>9</sup>

Plantaardig burger (lager)  
<sup>1(m),o),3,6</sup>  
Vegetarische sticks (kleuter)  
<sup>1(m),o),3,9</sup>

**Koolraap** met boter en honing<sup>7</sup>

Aardappelpuree<sup>7</sup>

Fruit

15 Venkelsoep<sup>9</sup>

Vegetarische hapjes met  
tomaten en geitenkaas  
<sup>1(m),3,7</sup>

**Spinaziestamppot**<sup>7</sup>

Fruit

22 Spinaziesoepp<sup>9</sup>

Vegetarische worst<sup>1(m),6</sup>  
**Rode kool met appel**<sup>1(m)</sup>  
Natuuraardappelen

Fruit

2 Champignonsoep<sup>9</sup>

Pasta met 3-kazen saus (grana  
padano, mozzarella,  
emmenthal), en groenten  
(**wortelen, spinazie, courgette**)  
<sup>1(m),3,7</sup>

Koekje  
<sup>1(m),3,5,6,7,8 (a,b,c,d,e,f,g,h),11</sup>

9 Knolseldersoepp<sup>9</sup>

Carbonade met quorn  
<sup>1(m),3,7,10</sup>  
Kroketten<sup>7</sup>

Zuiveldessert<sup>7</sup>

16 Butternutpompoeensoep<sup>9</sup>

**World Food Day**  
Kantonese rijst<sup>3</sup>  
(ei, **wortelen, broccoli,**  
**uien**)

**Fruit BIO lokaal**

23 Parmentiersoepp<sup>9</sup>

Vegetarische youvetsi met soja  
(**uien, tomaten, wortelen, selderij,**  
**knolselder, prei**)<sup>1(m),6,9</sup>  
Griekse pasta

Zuiveldessert<sup>7</sup>

3 Rapensoep<sup>9</sup>

Hokifilet MSC<sup>4</sup>  
Vissaus met bieslook  
<sup>1(m),2,4,7,10,12</sup>

**Groene koolstamppot**<sup>7</sup>

Fruit

10 Crema de calabacin<sup>7,9</sup>  
(**courgette**velouté)

Paëlla del Mar<sup>1(m),2,4</sup>  
(heek MSC, **paprika,**  
erwten)

Fruit

17 Tomatensoep<sup>9</sup>

Zalm ASC<sup>4</sup>  
**Broccolicoulis**<sup>1(m)</sup>  
**Broccoli**

Aardappelen in de oven

Zuiveldessert<sup>7</sup>

24 Andalusische soep<sup>9</sup>

Heek MSC<sup>4</sup>  
Citroensaus<sup>1(m),2,4,9,10,12</sup>  
**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 BRUSSELS  
KEUKENS



Fijne herfstvakantie!



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 dieetdienst 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

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