

MENUS

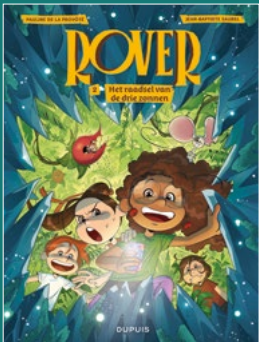
OKTOBER 2024

MET VLEES WOLUWE

Smakelijk!



ROVER



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

DINSDAG 1.10.24

VEGETARISCHE MENU

Pompoensoep 9
↓
Carbonade van tofu 1(m).6.10.12
Natuurraadappelen
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 2.10.24

Rapensoep 9
↓
Kalkoenlapje
Mostersaus 1(m).7.9.10.12
Wortelstampot 7
↓
Fruit

DONDERDAG 3.10.24

VEGETARISCHE MENU

Paprikaensoep 9
↓
Plantaanige reepjes 1(m).3
Groentesaus 9
Broccoli met boter 7
Rijst
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 4.10.24

Courgettesoep 9
↓
Hokifilet MSC 4
Hollandaisesaus 1(m).3.7
Spinazie met knoflook 1(m)
Aardappelen in de oven
↓
Fruit

MAANDAG 7.10.24

Groentesoep 9
↓
Kipfilet
Dragonsaus 1(m).9
Gebakken sperziebonen
met sjalotten
Natuurraadappelen
↓
Fruit

DINSDAG 8.10.24

VEGETARISCHE MENU

Preisoep 9
↓
Curry op Indische
wijze 1(m).7
Rijst
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 9.10.24

Bloemkoolsoep 9
↓
Lasagne huisgemaakte
bolognaise (rundvlees)
1(m).3.7.9
↓
Fruit

DONDERDAG 10.10.24

VEGETARISCHE MENU

Spinaziesoep 9
↓
Vegetarische nuggets
1(m).3.6.7.9
Appelmoes
Aardappelen met kruiden
↓
Koekje
1(m).3.5.6.7.8(a.b.c.d.e.f.g.h.i).11

VRIJDAG 11.10.24

Tomatensoep 9
↓
Koolvis MSC 4
Citroensaus 1(m).4.10.12
Pompoenstampot 7
↓
Fruit

MAANDAG 14.10.24

Erwtensoep 9
↓
Authentieke
kalfsblanquette 1(m).7.9.12
(wortel, uien,
champignon)
Rijst
↓
Fruit

DINSDAG 15.10.24

VEGETARISCHE MENU

Parmentiersoep 9
↓
Fusilli met broccoli
en kaas 1(m).3.6.7
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 16.10.24

Knolseldersoep 9
↓
Gemarineerd
kippenboutje 9
Gegratineerde
bloemkool 1(m).7
Aardappelen met kruiden
↓
Fruit

DONDERDAG 17.10.24

VEGETARISCHE MENU

Broccoli-soep 9
↓
Portugese vegetarische
balletjes 1(m).3.6.7
(paprika, uien, tomaten)
Frietten
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 18.10.24

Wortelsoep 9
↓
Kabeljauw MSC 4
Hollandaisesaus
met boter 1(m).3.7
Gestooft prei
Natuurraadappelen
↓
Fruit

MAANDAG 21.10.24

Preisoep 9
↓
Paella met kip
(erwtens, uien, paprika)
↓
Fruit

DINSDAG 22.10.24

VEGETARISCHE MENU

Pastinaaksoep 9
↓
Groentewafel
in Tex-Mex stijl 1(m)
Spinazie met boter 1(m).7
Aardappelen in de oven
↓
Zuiveldessert 7

WOENSDAG 23.10.24

Pompoensoep 9
↓
Boerenworst
* Gevogelte chipolata 1(m)
Kruidensaus 1(m).9
Rode kool met appel 1(m)
Hertoginnenaardappelen 7
↓
Fruit

DONDERDAG 24.10.24

VEGETARISCHE MENU

Rapensoep 9
↓
Bolognaise met quorn
1(m).3.9
Geraspte kaas 7
Penne 1(m)
↓
Zuiveldessert 7

VRIJDAG 25.10.24

Paprikaensoep 9
↓
Heek MSC 4
Dillesaus 4.7
Kervelstampot 7
↓
Fruit

Legende

MSC of ASC = duurzame visserij of verantwoorde aquacultuur
Vet gedrukte tekst: seizoensgebonden groenten en fruit
* aangepast zonder varkensvlees

Er kunnen wijzigingen in de voorgestelde menus voorkomen.
Wij blijven attent voor uw suggesties en opmerkingen.

Details over allergenen worden op de achterzijde aangegeven.

Ingrediënten BIO: wortelblokjes & schijfjes, knolselderijblokjes, courgetteblokjes, gehakte spinazie, gebroken prinsessenbonen, tomatenblokjes, geconcentreerde tomaten, tomatencoulis, volkoren couscous, couscous met volkoren granen, bulgur, witte macaroni, volkoren macaroni, wit Fusilli-deeg, aardappelblokjes, groene linzen, kikkererwten, extra vierge olijfolie, zonnebloemolie, nootmuskaat, gemalen laurier, kurkuma, uipoeder, fruit als dessert, zuiveldesserts.



BE-BIO-03
NL-AWW

Informatie over de allergenen

Overeenkomstig het koninklijk besluit van 17 juli 2014, stellen wij u op de hoogte van de aanwezigheid van sommige allergenen in de gerechten die we aanbieden.

Voor meer informatie kunt u onze dienst diëtetiek contacteren via mail info-diet@restobru.be of via telefoon op het nummer 02/430.64.53.

Aangezien de grote variëteit van ingrediënten in gebruik in onze keuken, kunnen we niet de afwezigheid van kruisverontreinigingen inzake allergenen garanderen.

Legende van allergenen op het menu:

1[*m,n,o,p,q,r] Glutenbevattende granen [*zie tabel hier beneden] / 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 [*zie tabel hier beneden] / 9 Selderij / 10 Mosterd / 11 Sesam / 12 Sulfiten / 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

