

MAANDAG

01

Andalusische soep 9

Kalfslapje

Kalfssaus 1(M).9

Champignon in roomsaus 1(M).7

Rijst

Fruit

08

Pompoensoep 9

Nuggets 1(M)

Appelmoes

Aardappelen met kruiden

Fruit

15

Bloemkoolsoep 9

Kipfilet

Sjalottensaus 1(M).9

Gebroken **prinsessenbonen** met uien

Aardappelen met kruiden

Fruit

22

Knolseldersoep 9

Vlaamse karbonade 1(M).7.9.10
(rundvlees, **wortelen**, **rapen**, **uien**)

Natuuraardappelen

Fruit

29

Spinaziesoep 9

Kipfilet

Gevogelte saus 1(M).9

Gegratineerde **broccoli-bloemkool**
1(M).7

Natuuraardappelen

Fruit

DINSdag

02

VEGETARISCH MENU

Rapensoep 9

Pasta met 3-kazen saus
(grana padano, mozzarella,
emmenthal), en groenten (**uien**,
wortelen, **courgette**,
spinazie) 1(M).3.7

Zuiveldessert 7

09

VEGETARISCH MENU

Parmentiersoep 9

Bolognaise met quorn 3.9

Kaas 7

Volkoren pasta 1(M)

Zuiveldessert 7

16

VEGETARISCH MENU

Vermicellisoep
met koriander 1(M).9

Nasi goreng (ei, **witte kool**,
bamboescheuten, **champignon**,
prei, **paprika**, **uien**, mungobonen,
peultjes) 1(M).3.6.9.10

Zuiveldessert 7

23

VEGETARISCH MENU

Preisoep 9

Falafel Portugese saus (**paprika**)
1(M).3.6.7.9.10

Volkoren pasta 1(M)

Zuiveldessert 7

30

VEGETARISCH MENU

Uiensoep 9

Groentetajine met
kikkererwten 1(M).9

Griesmeel 1(M)

Zuiveldessert 7

WOENSDAG

03

Courgettesoep 9

Beefburger

Kruidensaus 1(M).9

Bloemkool in roomsaus 1(M).7

Aardappelen met kruiden

Fruit

10

Juliennesoep 9

Kalfsworst

Mosterdsaus 1(M).9.10

Spruitjesstamppot 7

Fruit

17

Pastinaaksoep 9

Gebakken kalfsvlees

Rozemarijnsaus 1(M).9

Rode kool met appel 1(M)

Natuuraardappelen

Fruit

24

Bloemkoolsoep 9

Varkenslapje

Mosterdsaus 1(M).9.10

Wortelen met honing

Aardappelen

Fruit

DONDERDAG

04

VEGETARISCH MENU

Preisoep 9

Omelet 3.7

Wortelstamppot 7

Zuiveldessert 7

11

VEGETARISCH MENU

Champignonsoep 9

Zomerse stoofpot

(**rapen**, **pastinaak**, **pompoen**,
linzen, dragon) 1(M).3.7.9.10

Bulgur 1(M,N)

Zuiveldessert 7

18

VEGETARISCH MENU

Broccolisoep 9

Youvetsi (plantaardige reepjes) 1(M).9

Griekse pasta 1(M)

Zuiveldessert 7

25

VEGETARISCH MENU

Tomatensoep 9

Vegetarische vol au vent 1(M).3.7.9
(reepjes van erwten en tarwe,
champignon)

Kroketten 7

Zuiveldessert 7

VRIJDAG

05

Groentebouillon
met vermicelli 1(M).9

Heek MSC 4

Dillesaus 1(M).7

Broccoli met boter 7
Aardappelen in de oven

Fruit

12

Tomatensoep 9

Koolvis MSC 4

Dillesaus 1(M).7

Gestoofte **courgettes**
Natuuraardappelen

Fruit

19

Rapensoep 9

Blauwe wijting MSC 4

Citroensaus 1(M).4.9.10.12

Butternutpompoenstamppot 7

Koekje

1(M).3.5.6.7.8(A,B,C,D,E,F,G,H).11

26

Wortelsoep 9

Zalmfilet ASC 4

Botersaus 1(M).4.7.9.10.12

Spinazie in roomsaus 1(M).7

Puree 7

Fruit



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSSE
KEUKENS



BE-BIO-03

NL-SA

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

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)	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