

MAANDAG

01

Andalusische soep ⁹

Reepjes van erwten & tarwe ^{1(M).3}
Champignon in roomsaus ^{1(M).7}
 Rijst

Fruit

08

Pompoensoep ⁹

Vegetarische nuggets
^{1(M).3.6.7.9}
 Appelmoes
 Aardappelen met kruiden

Fruit

15

Bloemkoolsoep ⁹

Plantaardig lapje ^{1(M).3.6.9}
 Gebroken **prinsessenbonen** met uien
 Aardappelen met kruiden

Fruit

22

Knolseldersoep ⁹

Vegetarische Vlaamse karbonade
 (quorn, **wortelen, rapen, uien**)
^{1(M).3.7.9.10}
 Natuuraardappelen

Fruit

29

Spinaziesoep ⁹

Plantaardige hapjes met **spinazie**
 en kaas ^{1(M).7}
 Gegratineerde **broccoli-bloemkool**
^{1(M).7}
 Natuuraardappelen
 Fruit

DINSDAG

02

Rapensoep ⁹

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

Zuiveldessert ⁷

09

Parmentiersoep ⁹

Bolognaise met quorn ^{3.9}
 Kaas ⁷
 Volkoren pasta ^{1(M)}

Zuiveldessert ⁷

16

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

Preisoep ⁹

Falafel Portugese saus (**paprika**)
^{1(M).3.6.7.9.10}
 Volkoren pasta ^{1(M)}

Zuiveldessert ⁷

30

Uiensoep ⁹

Groentetajine met
 kikkererwten ^{1(M).9}
 Griesmeel ^{1(M)}

Zuiveldessert ⁷

WOENSDAG

03

Courgettesoep ⁹

Quornblokjes met tijm ³
 Groentesaus ^{1(M).9}
Bloemkool in roomsaus ^{1(M).7}
 Aardappelen met kruiden

Fruit

10

Juliennesoep ⁹

Vegetarische worst ^{1(M).6}
Spruitjesstamppot ⁷

Fruit

17

Pastinaaksoep ⁹

Vegetarische hapjes
^{1(M,O).3.9}
Rode kool met appel ^{1(M)}
 Natuuraardappelen

Fruit

24

Bloemkoolsoep ⁹

Plantaardige haasjes ^{1(M).3}
Wortelen met honing
 Aardappelen

Fruit

DONDERDAG

04

Preisoep ⁹

Omelet ^{3.7}
Wortelstamppot ⁷

Zuiveldessert ⁷

11

Champignonsoep ⁹

Zomerse stoofpot
 (**rapen, pastinaak, pompoen,**
 linzen, dragon) ^{1(M).3.7.9.10}
 Bulgur ^{1(M,N)}

Zuiveldessert ⁷

18

Broccolisoe ⁹

Youvetsi (plantaardige reepjes) ^{1(M).9}
 Griekse pasta ^{1(M)}

Zuiveldessert ⁷

25

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

INFORMATIE OVER DE ALLERGENEN



LES CUISINES
BRUXELLOISES
DE BRUSSELSE
KEUKENS

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

