

MAANDAG

01

Paprika-soep 9

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

Fruit

08

Pompoen-soep 9

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

Fruit

15

Bloemkool-soep 9

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

Fruit

22

Knolselders-soep 9

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

Fruit

29

Spinazie-soep 9

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

Fruit

DINSDAG

02

Rapen-soep 9

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

Zuiveldessert 7

09

Parmentiers-soep 9

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

Zuiveldessert 7

16

Vermicellis-oep 9

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

Zuiveldessert 7

23

Prei-soep 9

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

Zuiveldessert 7

30

Uien-soep 9

Groentetajine met
kikkererwten 1(M).9
Griesmeel 1(M)

Zuiveldessert 7

WOENSDAG

03

Courgettes-oep 9

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

Fruit

10

Juliennes-oep 9

Vegetarische worst 1(M).6
Spruitjesstamppot 7

Fruit

17

Pastinaak-soep 9

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

Fruit

24

Bloemkool-soep 9

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

Fruit

DONDERDAG

04

Prei-soep 9

Omelet 3.7
Wortelstamppot 7

Zuiveldessert 7

11

Champignon-soep 9

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

Zuiveldessert 7

18

Broccoli-soep 9

Youvetsi (plantaardige reepjes) 1(M).9
Griekse pasta 1(M)

Zuiveldessert 7

25

Tomaten-soep 9

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

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

Tomaten-soep 9

Koolvis MSC 4
Dillesaus 1(M).7
Gestoofte **courgettes**
Natuuraardappelen

Fruit

19

Rapen-soep 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

Wortel-soep 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

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