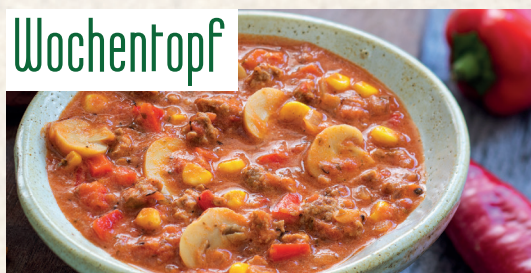


# Speiseplan vom 30. Mär. - 05. Apr. 2026

# BRENER

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	30.03.26	31.03.26	01.04.26	02.04.26	03.04.26
1	Leberkäse <sup>S,2,3</sup> , Bratensauce <sup>aj</sup> , Kaisergemüse und Bratkartoffeln <sup>g</sup>	Hacksteak <sup>R,S,a,c</sup> mit Paprikasauce, Erbsengemüse <sup>h</sup> und Kritharaki Nudeln <sup>a</sup>	Pulled Pork <sup>S,a</sup> mit Chipotle Sauce <sup>g</sup> , Wedges und Coleslaw <sup>g</sup>	Butterhähnchen <sup>G,a,g</sup> mit Currysauce <sup>a,g</sup> , Kichererbsen, Wurzelgemüse <sup>i</sup> und Wildreis	geschlossen
2	Vegan Westernpfanne mit Mais, Kidneybohnen, Paprika <sup>a</sup> , Wedges und Salat	Vegetarisch Ravioli <sup>a,c,g</sup> mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Salat <sup>g</sup>	Vegan Gemüse Schnitzel <sup>a,f</sup> mit Paprikasauce <sup>a</sup> , und Röstkartoffeln	Vegetarisch Süßkartoffel-Schupfnudel Auflauf mit Rosenkohl <sup>a,c</sup> und Salat <sup>g</sup>	Vegetarisch geschlossen

## Wochentopf



### Pizzasuppe

Pizzasuppe <sup>R,S,a,g</sup> mit Hackfleisch

## Bowls



### Köfte Bowl

Köfte <sup>R,S</sup>, Reismudeln <sup>a</sup>, Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven, Peperoni, Salat, Mandeln <sup>h</sup>, Balkan Dressing <sup>g</sup>

### Pangasius Bowl

Pangasius <sup>d</sup>, Knöpfle-Nudeln <sup>a</sup>, Gurke, Melone, Salat, Haselnuss <sup>h2</sup>, Nuss-Joghurt Dressing <sup>g,h,j</sup>

### Buddha Bowl

Belugalinsen, Süßkartoffel, Möhrensalat <sup>2</sup>, Rotkohlsalat, Weintrauben, Rucola, Sesam <sup>k</sup>, Erdnuss <sup>e</sup>, Honig-Senf-Dressing <sup>j</sup>

## Salate



### Thai Nudelsalat

Eiernudeln <sup>a,c</sup>, Asiagemüse, Sprossen, Mini-Frühlingsrolle <sup>ai</sup>, Sweet-Chili Dressing

### Salatbox Falafel

Falafel <sup>ai</sup>, Blattsalat, Gurke, Mais, Paprika, Tomate, Dressing: Essig-Öl oder Joghurt <sup>g</sup>

### Salatbox Hähnchen

Hähnchenstreifen <sup>g</sup>, Blattsalat, Gurke, Mais, Paprika, Tomate, Dressing: Essig-Öl oder Joghurt <sup>g</sup>

### Salatbox Thunfisch

Thunfisch <sup>d</sup>, Blattsalat, Gurke, Mais, Paprika, Tomate, Dressing: Essig-Öl oder Joghurt <sup>g</sup>

## Zusatzstoffe & Allergene

Legende Bistro esslust / Stand 2021

### Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwärzt
- 6 gewachst
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel (n)
- 9 enthält Phenylalaninquelle



### Allergene nach EU-Verordnung Nr. 1169/2011

- a Glutenhaltiges Getreide: a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut
- b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c Eier und Eiererzeugnisse
- d Fische
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte: h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashew Kerne, h5 Pekannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamianüsse
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesam und Sesamerzeugnisse
- l Schwefeloxid, Sulfid
- m Lupine und Lupinerzeugnisse
- n Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Fleischart: S Schwein / R Rindfleisch / G Geflügel

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Produktion, Verpackung ...) trotz größtmöglicher Sorgfalt die Möglichkeit der Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen weiteren Allergenen zu geben.

Betreiber: Brand Esslust GmbH, Melkweg 48, 33106 Paderborn | DE311900314

Ihr regionaler Partner für eine leckere Betriebsverpflegung!

# bistro esslust

regional. natürlich. lecker.