

Speiseplan vom 13. Apr. - 19. Apr. 2026

BRENER

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	13.04.26	14.04.26	15.04.26	16.04.26	17.04.26
①	Bratwurstschnecke ^S mit Rahmsauce ^{a,j} , Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree ^g	Asiatisches Hähnchengeschnetzeltes ^{G,g,a} mit Getreidemix ^a und Salat ^g	Hähnchenschnitzel ^{G,a,c,g} mit Paprika-Sahnesauce ^{a,g} , Parmesankartoffeln ^{a,g} und Salat ^g	Spaghetti "Bolognese" ^{R,a,c,i} mit Grana Padano, Rucola und Salat ^g	Wildlachsfilet ^d , mit Dillsauce ^{a,g} Pariser Möhren und Reis
②	Vegetarisch Cannelloni mit Spinat und Ricotta ^{a,c,g} , Käsesauce ^{a,g} und Salat ^g	Vegan Rote-Beete-Gnocchi ^a mit Zitronen-Kräutersauce ^a und Pfannengemüse	Vegetarisch Paprika-Tomaten-Pfanne mit Spigelei ^c , Fetakäse ^g mit Kritharaki ^a	Vegetarisch Reibepflätzchen ^{a,c} mit Apfelmus ³ und Möhrensalat	Vegan Zucchini-Bohnen Pfanne mit Tomaten-Erdnussauce ^{a,e} und Reis



Wochentopf

Minestrone

Frühlings-Minestrone^{a,i} mit Geflügelwiener^G



Bowls

Pulled Pork Bowl

Pulled Pork^S, Gnocchi^{a,c}, Rote Bete, Tomaten, Radieschen, Salat, Champignons, Senf Dressing^{g,j}

Cottage Cheese Bowl

Hüttenkäse^g, Fenchel, Möhre, Tomate, Mais, Salat, Schnittlauch, Tomaten-Orangen Dressing^{g,j}

Sea Star Bowl

Forellenfilet^d, Reis, Dill, Bohne, Tomaten, Paprika, Gurke, Salat, Honig-Senf Dressing^{g,j}



Salate

Mediterraner Nudelsalat

Pasta, grünes Pesto^{g,h}, Rucola, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten, Mozzarella, Kernmix, Olivenöl

SPECIAL

Salatbox Falafel

Falafel^{a,i}, Blattsalat, Gurke, Mais, Paprika, Tomate, Dressing: Essig-Öl oder Joghurt^g

Salatbox Hähnchen

Hähnchenstreifen^G, Blattsalat, Gurke, Mais, Paprika, Tomate, Dressing: Essig-Öl oder Joghurt^g

Salatbox Thunfisch

Thunfisch^d, Blattsalat, Gurke, Mais, Paprika, Tomate, Dressing: Essig-Öl oder Joghurt^g

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.