

# Speiseplan vom 20. Apr. - 26. Apr. 2026

# BRENER

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	20.04.26	21.04.26	22.04.26	23.04.26	24.04.26
1	Schweinerückensteak <sup>S</sup> mit Sauce Hollandaise <sup>a,c,g</sup> , Familiengemüse und Kartoffel-Drillingen	Hähnchengeschnetzeltes <sup>G</sup> mit Zwiebel-Sahnesauce <sup>a,g</sup> , Karottengemüse und Tagliatelle <sup>a</sup>	Köttbullar <sup>S,R,a,c</sup> mit Preiselbeersauce <sup>a,g</sup> , Spätzle <sup>a,c</sup> und Salat <sup>g</sup>	Geflügel Currywurst <sup>G,3</sup> mit Wedges und Cole Slaw <sup>c,g</sup>	Fischfilet „Bordelaise“ <sup>d,a,i</sup> mit Kräutersauce <sup>a,g</sup> , Reis und Salat <sup>g</sup>
2	Vegetarisch "Mac'n'Cheese" Macaroni <sup>a,c</sup> mit Käsesauce <sup>a,g</sup> und Salat <sup>g</sup>	Vegan Fladenbrot "a la Funghi" <sup>a</sup> mit Salat	Vegetarisch Gemüselasagne mit Tomatensauce <sup>a,c,g,i</sup> und Salat <sup>g</sup>	Vegan Gefüllte Zucchini mit Ratatouille <sup>i</sup> , Paprikasauce, Reis und Salat	Vegan Tortellini <sup>a,g</sup> mit Tomaten-Gemüsesauce und Salat <sup>g</sup>



**Kartoffeleintopf**  
Kartoffeleintopf<sup>a,i,j</sup> mit Hackbällchen<sup>S,R</sup>



**Pulled Pork Bowl**  
Pulled Pork<sup>S</sup>, Gnocchi<sup>a,c</sup>, Rote Bete, Tomaten, Radieschen, Salat, Champignons, Senf Dressing<sup>g,j</sup>

**Cottage Cheese Bowl**  
Hüttenkäse<sup>g</sup>, Fenchel, Möhre, Tomate, Mais, Salat, Schnittlauch, Tomaten-Orangen Dressing<sup>g,j</sup>

**Sea Star Bowl**  
Forellenfilet<sup>d</sup>, Reis, Dill, Bohne, Tomaten, Paprika, Gurke, Salat, Honig-Senf Dressing<sup>g,j</sup>



**Mediterraner Nudelsalat** **SPECIAL**  
Pasta, grünes Pesto<sup>g,h</sup>, Rucola, getrocknete Tomaten, Cherrytomaten, Mozzarella, Kernmix, Olivenöl

**Salatbox Falafel**  
Falafel<sup>a,i</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 geschwärtzt
  - 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.