BE RESTAURANT

MENU

BE RESTAURANT

BE - BESTE ERFAHRUNG. ECHTER GESCHMACK. WARME MOMENTE.

Wo Ruhe und Natur den Moment bewusst werden lassen.

In Diepholz verbindet BE die feine Kunst asiatischer Kuche mit der Klarheit und Gelassenheit des norddeutschen Lebens. Umgeben von Natur, Weite und einer spurbaren Ruhe entsteht ein Ort, an dem Genuss einfach und echt sein darf. Mit Sorgfalt ausgewahlte Zutaten, handwerkliche Prazision und ein Gefuhl fur Balance pragen jedes Gericht - ehrlich, stilvoll und ohne Eile. Ein Ort zum A kommen, Durchatmen und Genießen - ruhig, vertraut und gepragt von Momenten, die bleiben



MITTAGSKARTE

Montag bis Samstag: 11:30 - 17:00
außer Sonntag und Feiertage

SUSHI

T0. Green Garden 13,50€

8 Stk. Veggie 1.0 (Avo., Mango, Gurke)
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Avocado Nigiri

T1. Veggie Maki Set 12,50€

8 Stk. Mango Maki
8 Stk. Gurken Maki
8 Stk. Avocado Maki

T2. Ocean Fusion 13,50€

8 Stk. gegrillter Lachs Maki
8 Stk. Tuna Maki
8 Stk. Avocado Maki

T3. Crispy Dream 13,50€

8 Stk. Tempura rollel mit Avocado, Philadelphia, serviert mit hausgemachter Spezialsauce

a. Lachs
b. Butterfisch
c. Thunfisch

T4. California Sunset 13,50€

8 Stk. Inside Out California
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Lachs Nigiri

T4. Alaska Deluxe Set 14,50€

8 Stk. Inside Out Alaska
8 Stk. Gurken Maki
2 Stk. Tuna Nigiri

T17. Tempura Crunchy Veggie A,F 13,90€

Spargel, Avocado, Gurke, hausgemachte Soße

WARME GERICHTE

T6. Fruhlingsrollen A,C,P,4 — 5,90€

Knusprige Reispapierrollen nach Omas Rezept mit Huhnerfullung.

T7. Hanoi Phở C,P

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit aromatischer Huhnerbruhe.

a. Tofu — 12,50€

b. Huhn — 13,50€

c. Rind — 14,50€

T8. Soy Harmony Tofu C,M — 11,50€

Mit frischem Saisongemuse, Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, serviert mit Duftreisi.

T9. Zitronengras Huhn — 12,90€

Gebratene Huhnerbruststreifen mit Zitronengras, Salat, Limetten–DipO, Erdnuss & Koriander.

T10. Mango Curry Huhn C,M — 12,90€

Mit frischem Saisongemuse, Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, serviert mit Duftreisi.

T11. Ente Kross Erdnuss I,D,H — 14,90€

Gebraten in Erdnusssauce mit Gemuse der Saison, Duftreis

T12. Ente Kross Soja I,M,C — 14,90€

Gebraten in Sojasauce mit Gemuse der Saison, Duftreis.

T13. Mango Curry Ente I,D,C — 14,90€

Mit frischem Gemuse, knackigem Salat, Duftreis.

T16. Bangkok Spicy B,C — 15,90€

Sauer–scharfe Tom Yam Reisnudelsuppe mit Zitronengras, Galgantwurzel & Tamarinde.

a. Lachs b. Garnelen

VORSPEISEN



10. MIX TAPAS

Salatrolle mit ReispapierM,F, knuspriger Reispapierrolle, Ebi Tempura und Indochina DumplingsM,F

für 2 Personen 15,90€ je weitere Person 7,50€

10G. Mix Tapas Vegan

Salatrolle mit Reispapier, knuspriger ReispapierrolleM,F, knusprigem TofuM,F und Indochina DumplingsM,F

für 2 Personen 5,90€ je weitere Person 6,90€

1. Miso suppe [M,4,I]

Japanische Miso-Bruhe mit fermentierter Sojabohnenpaste, Seetang & Fruhlingszwiebelni

a. Tofu [M] 5,90€
b. Lachs [B] 6,90€
c. veg. Garnelen [M] 6,50€

3. Zitronengras SUPPE

Pikant-scharfe Suppe mit Zitronenblattern, Limette, Koriander & Tamarinde

a. Huhn 6,90€
b. Garnelen 7,20€
g. Gemuse 5,90€
c. Gemuse 6,50€
h. Gemuse 6,90€

2. VKOKOS SUPPE

Aromatische Kokosmilch-Suppe mit Champignons, Tomaten, Galgant, Koriander & Zitronengras

a. Tofu 12,50€
b. Huhn 12,50€
c. Garnelen 12,50€
d. veg. GarnelenM 12,50€

90. Gyoza [M,4,I]

Japanische Teigtaschen fur jeden Geschmack, serviert mit Dip.

a. vegan 5,90€
b. Huhn 6,90€

100. La LốtA 7,50€

Hausgemachte Spezialitat aus Vietnam - Gegrillte Betelblatterrollen mit Rinderfullung

FINGER FOOD

4. Sommerrollen [M,4,I]

J4 Stk. frische Salatrolle mit Reispapier, knackigem Salat, Gurken, Minze, Reisfadennudeln, Sesam, dazu Limetten-Krauter-DipO

a. Tofu 5,90€
b. Huhn 6,90€
c. GarnelenC 6,50€

5. Fruhlingsrollen

5-6 kleine Stucke knusprige Reispapierrollen nach Omas Rezept, serviert mit Suß-Sauer-Chili-Soße

a. Huhn 6,90€
b. Garnelen 6,90€
c. vegetarisch 5,50€

6. EdamameM 7,50€

Grune Babysojabohnen, gekocht und mit Meersalz serviert.

7. Sommerrollen

2 gegrillte Huhnerspieße mit Erdnussoße und frischem Salat.

a. Gegrilltes Hahnchenfilet 7,50€
b. Knuspriges HahnchenfiletM 8,50€

8. Ebi TempuraC,I 7,50€

3 große gebackene Garnelen in knusprigem Tempura-Teig, serviert mit Salat und Wasacado-Dip

9. Indochina Dumplings [B,O]

Gedampfte Teigtaschen aus Reismehl, serviert mit Suß-Sauer-Chili-Soße.

a. Tofu 5,90€
b. Garnelen 6,90€

SALATE

11. Gruner PapayaO,H — 9,50€

Knackige grune Papaya & Karotten-streifen, Tomaten, Erdnusse, Limet-ten-Chili-Dressing.



12. Mango MixO

Mit frischem Mango, Gartensalat, frischen Krautern, Limetten-Chili-Dressing.

a. TofuM — 9,90€

b. Huhn — 10,50€

13. Sommer SalatO,H,M

Glasnudeln, Krautersalat, Erdnusse, Limetten-Ingwer-Dress.

a. TofuM — 9,90€

b. Huhn — 10,90€



15. Tatar AvocadoF,L,M

Avocado & Tomaten mit Wasabi, Krabbenchip, Sojasauce & hausgemachter Soße.

a. Lachs B — 9,50€

b. Thunfisch — 10,50€

15. SeetangsalatB,F,M

Frischer Seetangsalat mit eingelegtem Ingwer & Soja-Balsamico-Dressing.

a. flambiertem Lachs — 9,90€

b. vegan — 8,90€

GROßE GERICHTE



27. FLYING SINGAPORE

Chef's Signature Dish

Ein kulinarisches Highlight: „Flying Noodles" mit frischem Gemüse, Kräutern & hausgemachter Erdnusssoße – die unverwechselbare BE-Kreation.

a.	gegrilltem Hahnchenbrustfilet	16,50€
b.	knusprigen GarnelenC,I	17,90€
c.	knuspriger Ente i	18,90€
d.	Tofu	15,50€
f.	Knuspriges HahnchenfiletM	17,50€
g.	Gemuse	14,90€
h.	veg. Garnelen M	17,90€

19. Tokyo UdonA,P,I

Mit Ei, Gemuse, frischem Salat, Koriander, Mayonnaise.

a.	Huhn Zitronengras M	16,90€	e.	Tofu Zitronengras M	15,90€
b.	Rind Zitronengras	17,90€	f.	Knuspriges HahnchenfiletM	17,50€
c.	knuspriger Ente i	18,90€	g.	veg. Garnelen Zitronengras M	17,90€
d.	Ente Zitronengras	18,90€	h.	Gemuse	15,50€

20. Hanoi PhởO,P

MTraditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit aromatischer Huhnerbruhe, Fruhlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen, frittiertem Brot.

a.	TofuM	13,90€
b.	Huhn	15,50€
c.	Rind	16,50€
g.	Gemuse	13,50€

21. Bangkok SpicesO,P *(leicht scharf)*

Sauer-scharfe & exotische Tom Yam Reisnudelsuppe mit Pak Choi, Paprika, Sojasprossen, Brokkoli, Spargel, Champignons, Koriander, Dill, Zwiebeln, Lauch.

a.	LachsB	13,90€
b.	MeeresfruchtenB	15,50€
e.	Bangkok GarnelenC	16,50€
g.	Gemuse	13,50€
h.	veg. GarnelenM	13,50€

22. Saigon Curry *(leicht scharf)*

MCremige Kokos-Curry-Sauce mit Gemuse, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Karotten, Sojasprossen, Sahne, frischem Salat, Sesamreis.

a.	TofuM	13,50€	e.	GarnelenC	18,90€
b.	Huhn	16,50€	f.	Knuspriges HahnchenfiletM	17,50€
c.	knuspriger EnteI	18,50€	g.	Gemuse	12,90€
d.	gegrillter Ente	18,90€	h.	veg. GarnelenM	17,90€

Knusprige Ente: *paniert und frittiert.*
Crispy duck: *breaded and fried.*

23. Mekong Lemon GrassO,M

MLauwarm Reisfadennudeln mit Zitronengras, Erdnuss, Koriander, knackigem Salat und Limetten–Krauter–Dressing.

a.	Huhn	16,50€
b.	Rind	17,50€
c.	Ente	18,90€
d.	Mix Teller – knusprige Rollen mit Huhn, La Lốt & TofuM	18,90€
e.	TofuM	15,50€
h..	veg. GarnelenM	17,90€

24. PNOM PENH PEANUTSD,F,H

Knackiges Wok–Gemuse in cremiger Erdnussoße mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, Karotten, Zuckerschoten, Sahne, frischem Salat & Sesamreis.

a.	TofuM	13,50€
b.	Huhn	16,50€
c.	knuspriger Entel	18,50€
d.	gegrillter Ente	18,90€
f.	Knuspriges HahnchenfiletM	17,50€
g.	Gemuse	12,90€
h.	veg. GarnelenM	17,90€



25. Vientiane Style *F,M,I,O,4*

Saisongemuse in Sojasoße mit Pak Choi, Paprika, Brokkoli, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch & Sesamreis.

a.	Tofu M	13,50€
b.	Rind	17,50€
c.	knuspriger Ente i	18,50€
d.	gegrillter Ente	18,90€
f.	Knuspriges HahnchenfiletM	17,50€
g.	Gemuse	12,90€
h.	veg. GarnelenM	17,90€

26. Phuket Fish *B,F,M,I,O,4*

Fein gegrillter Fisch nach Wahl, serviert mit knackigem Gemuse, Pak Choi, Paprika, Brokkoli, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch & Zitronenstucken – abgerundet mit hausgemachter Sojasoße & Sesamreis.

a.	Lachs	13,50€
b.	Thunfisch	17,50€
c.	Butterfisch	18,50€

28. Gebratene NudelnA,P,I

Mit Ei, Gemuse, frischem Salat, Koriander, Mayonnaise & Zitronengras.

a.	Huhn M	16,90€
b.	Rind	17,90€
c.	Knusprige Ente	18,90€
d.	Ente	18,90€
e.	Tofu M	15,90€
f.	Knuspriges Hahnchenfilet M	17,50€
g.	Gemuse	15,50€
h.	Vegane Garnelen M	17,90€

Knusprige Ente: *paniert und frittiert.*
Gegrillte Ente: *mit Hault gegrillt.*

29. Gebratener Reis

Mit Ei, Gemuse, frischem Salat, Koriander, Mayonnaise & Zitronengras.

a.	Huhn M	16,90€
b.	Rind	17,90€
c.	Knusprige Ente	18,90€
d.	Ente	18,90€
e.	Tofu M	15,90€
f.	Knuspriges Hahnchenfilet M	17,50€
g.	Gemuse	15,50€
h.	Vegane Garnelen M	17,90€

KINDERMENU

30. Pfannennudeln A,I

Mit Ei und Gemuse.

a.	vegetarisch	7,90€
b.	Huhn	8,90€
h.	veg. Garnelen M	8,90€

30. Pfannenreis A

Mit Ei und Gemuse.

a.	vegetarisch	7,90€
b.	Huhn	8,90€
h.	veg. Garnelen M	8,90€

EXTRAS

111.	Portion Duftreis	2,90€
112.	Portion Duftreis	4,90€
113.	Portion Duftreis	2,90€
114.	Portion Duftreis	4,90€



DONBURI

Glucksschale M,4,I

Mix-Reisschale mit japanischem Reis, Daikon, Wakame-Algen M, Edamame, Gemuse, Avocado, Sesam.

D1.	Knuspriger Tofu A,M,F,D	14,50€
D2.	Teriyaki-Huhn f	15,50€
D3.	Frischer Lachs B.f	16,50€
D4.	Frisches Thunfischfile B,f	17,50€
D5.	Teriyaki-Aal 1,2,4,f	17,50€
D6.	Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Garnelen, Tempura-Garnelen & Surimi 1,2,3,B,c,f1,M,N	20,50€
D7.	Knuspriges Hahnchen	15,90€

DESSERTS

31. Mango Aisu A,D — 6,90€

3 hausgemachte Mango-Eiskugeln
mit frischen Mangoscheiben.

32. Matcha Aisu A,D — 6,90€

3 Matcha-Eiskugeln

33. Sesamballchen F,I — 6,50€

4 hausgemachte Sesamballchen mit Bohnenpaste
& Honig (vegane Option ohne Honig)

34. Gebackene Banane F,I — 6,50€

3 Hausgemachte, goldbraun frittierte Banane mit
Honig, serviert mit cremigem Matcha Eis (vegane
Option ohne Honig)

35. Mochi EisI,D — 6,90€

3 Eiskugeln in zwei Sorten

a. Mango

b. Matcha



GETRANKE



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

BE SIGNATURE LEMONADES 0,5L

Hausgemacht

210. Ginger ★ 6,90€

Ingwer, Limette, Maracuja, Soda, brauner Zuckersirup

211. Lemon Grass 6,90€

Zitronengras, Limette, Maracuja, Soda, Lemongrass



212. Basil 6,90€

Thai Basilikum, Limette, Cranberry, Soda

213. Mint 6,90€

Minze, Limette, Maracuja-Cranberry, Soda

214. Jasmine Lime 6,90€

Limette, Jasmin Tee, Rohrzucker, Eiswürfel

BE ICED TEA REFRESHERS 1,2,9 0,5L

Hausgemacht

215. Mango Berry Bliss 6,90 €
Mango, Erdbeere, Zucker, Tee

216. Lemongrass Passion 6,90 €
Zitronengras, Maracuja, Zucker, Tee

217. Mango Rhubarb Charm 6,90 €
Mango, Rhabarber, Tee

218. Mint Lime Refresher 6,90 €
Pfefferminze, Limette, Tee

219. Tropical Fusion Iced Tea ★ 6,90 €
Zitronengras, Maracuja, Zucker, Tee

260. Litsche Lime ★ 6,90 €
Litsche, Limette, Tee



SODA DRINK 1,2 0,4L

Hausgemacht

240. Mango Soda 6,50 €
erfrischend & fruchtig

241. Mint Soda 6,50 €
mit frischer Minze

242. Passion Fruit Soda 6,50 €
ropisch & spritzig

243. Erdbeer Soda 6,50 €
mit frischer Erdbeere

LASSIS & SHAKES

200. Mango LassiD 6,50 €
Frische Mango, Joghurt, Milch

201. Kokos-Limette Lassi D 6,50 €
Limette, Joghurt, Kokosmilch

202. Apfel-Minze Shake 6,50 €
Apfelsaft, frische Minze

203. Ananas-Minze Shake 6,50 €
Ananassaft, frische Minze

SOFTDRINKS

Pepsi1,9 / Pepsi Zero1,9,11 / Mirinda1,2 / Seven up1,2 / Spezi1,2,9 / Wasser

0,2L 3,50€
0,4L 4,90€

Mineralwasser Classic oder Still

0,7L 7,90€

Schweppes Tonic10,11 / Ginger Ale10,11 / Bitter Lemon10,11

0,2L 3,90€
0,4L 4,90€

FRUCHTGETRANKE

Orange / Apfel / Ananas / Rhabarber / Maracuja / Cranberry / Mango/ Litschi

0,2L 4,20€
0,4L 5,50€

Orange / Apfel / Ananas / Rhabarber / Maracuja / Cranberry / Mango/ Litschi

0,2L 4,20€
0,4L 5,50€

TEE

- Frischer Ingwer Tee 4,90€
  mit Honig
- Frischer Ingwer Orangen Tee 4,90€
- Frischer Pfefferminz & Ingwer Tee 4,90€
- Frischer Zitronengras & Limetten Tee 4,90€
- Rosen Tee 4,90€
  mit Rosenknospen
- Kamillen Tee 4,90€
- Jasmin / Gruner / Schwarzer Tee 3,50€
- Matcha Latte 1,D 5,50€
  Bio Matcha Tee aus Japan

KAFFEE

- Black Kaffee9 3,50€
- Milchkaffee9,D 3,90€
- Espresso9 3,50€
- Cappuchino9,D 3,90€
- Latte Macchiato9,D 4,40€
- Vietnamesischer Kaffee 9,D
  Authentischer vietnamesischer Kaffee, mit oder ohne Kondensmilch
  a. warm 4,40€
  b. Kalt 5,00€

BIER

Asiatische Biere

Singha (Thailand)

0,33L 4,90€

Saigon (Vietnam)

0,33L 4,90€

Tiger (Singapore)

0,33L 4,90€

Kirin (Japan)

0,33L 4,90€

Kopfuber Bier

Asiatisches Bier mit Sprite, Ananas

0,5L 7,50€





Bier vom Fass

Fassbier

0,3L 4,50€

0,5L 5,50€

Alster

Bier mit Sprite oder Fanta

0,3L 4,50€

0,5L 5,50€

Weizenbierl

Dunkel / Hell / alkoholfrei

0,5L 5,50€

Alkoholfreies Bier

0,33L 4,50€

LONG DRINKS

220. Gin Tonic2 — 7,90€
Bombay Sapphire Gin & Schweppes Tonic

221. Whisky Cola1,9 — 7,90€
Jack Daniels Whisky & Cola

222. Whisky Cola1,9 — 7,90€
Wodka & Schweppes Bitter Lemon

223. Havana Cola1,9 — 7,90€
Havana 3 Jahre & Cola

228. Lillet wild berry 4,6 — 8,90€
Lillet, Schweppes wild berry

APERITIF

224. Campari 01 — 7,90€
Campari & Orange juice

225. Aperol Spritz1 — 8,90€
Aperol, Soda, Prosecco

226. Choya Plum on Ice — 6,50€
Pflaumenwein auf Eiswurfeln

227. Sake (kalt oder warm) — 5,90€
Japanischer Reiswein

COCKTAILS

230. Mojito 10,50€
Bacardi Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Sodawasser, Sprite

231. Hanoi Mojito 11,50€
Nep Moi (vietnamesischer Reisschnaps), Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Sodawasser, Sprite

232. Singapore Sling 10,50€
Gin, Sherry Brandy, Grenadine, Limettensaft, Fernet Branca, Sodawasser

233. Long Island Ice Tea 1,9 10,50€
Tequila, Wodka, Rum, Gin, Cola

234. Ha Noi Mule 10,50€
Wodka, Ingwer, Limetten, Zucker Sirup

235. Tequila Sunrise1 10,50€
Tequila, Orangensaft, Grenadine

236. Cuba Libree1,9 10,50€
Rum, Limetten, Cola

237. Whisky sour8 9,50€
Whisky, Limetten, Zuckersirup

238. Pina ColadaD 10,50€
Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

239. Gin Fizz8 9,50€
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Sodawasser

MOCKTAILS

250. Ipanema10,11 7,50€
Limetten, Ginger Ale, Rohrzucker

251. Coconut kiss 1,3,8,D 7,50€
Kokossirup, Sahne, Ananas, Orange, Grenadine

SPIRITUOSEN (2CL)

Wodka	3,70€
Malteser1	3,70€
Johnny Walker Black Label	5,20€
Jack Daniels	3,90€
Sambuca5	3,9 0€
Baileys Irish Cream1,9	4,50€
Ramazotti5	3,70€
Jagermeister	3,70€
Fernet Branca	3,70€
Mekong (Thai Whiskey)	4,50€
Nep Moi (vietnamesischer Reisschnaps)	4,00€
Martini 5cl	4,90€

WEIN

WEISSWEIN

Riesling – trocken

0,2L	7,20€
0,75L	24,90€

Grauburgunder – trocken

0,2L	7,50€
0,75L	25,90€

Weinschorle

0,2L	7,20€

ROSE

Pinto Halbtrocken

0,2L	7,20€
0,75L	24,90€

ROTWEIN

Rioja Trocken

0,2L	7,20€
0,75L	24,90

Carbanet Sauvignon Trocken

0,2L	7,20€
0,75L	24,90

Weinschorle

0,2L	7,20€

PROSECCO

Brut

0,1L	4,50€
0,75L	23,90€

ALLERGENE

Erleben Sie die authentische asiatische Cuisine
mit einer Vielfalt von hausgemachten Spezialitaten
.

Wo Ruhe und Natur den Moment bewusst werden lassen.

1 = mit Farbstoffen
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstarkern
5 = geschwefelt
6 = geschwarzt
7 = mit Phosphat
8 = mit Milcheiweiß
9 = koffeinhaltig
10 = chininhaltig
11 = mit Sußungsmitteln
12 = enthalt eine Phenylalaninquelle
13 = gewachst
14 = mit Nitritpokelsalz
15 = mit Taurin
16 = mit Tartrazin

A Eier
B Fisch
C Schalentiere
D Milch
E Sellerie
F Sesam
N Weichtiere
G Sulfit
H Erdnusse
I Gluten
K Schalenfruchte
L Senf
M Soja
O Fischsoße
P Huhnerbruhe

WEIN

WEISSWEIN

Riesling – trocken

0,2L	7,20€
0,75L	24,90€

Grauburgunder – trocken

0,2L	7,50€
0,75L	25,90€

Weinschorle

0,2L	7,20€

ROSE

Pinto Halbtrocken

0,2L	7,20€
0,75L	24,90€

ROTWEIN

Rioja Trocken

0,2L	7,20€
0,75L	24,90

Carbanet Sauvignon Trocken

0,2L	7,20€
0,75L	24,90

Weinschorle

0,2L	7,20€

PROSECCO

Brut

0,1L	4,50€
0,75L	23,90€

ALLERGENE

Erleben Sie die authentische asiatische Cuisine mit einer Vielfalt von hausgemachten Spezialitaten

.

Wo Ruhe und Natur den Moment bewusst werden lassen.

1 = mit Farbstoffen
2 = mit Konservierungsstoffen
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstarkern
5 = geschwefelt
6 = geschwarzt
7 = mit Phosphat
8 = mit Milcheiweiß
9 = koffeinhaltig
10 = chininhaltig
11 = mit Sußungsmitteln
12 = enthalt eine Phenylalaninquelle
13 = gewachst
14 = mit Nitritpokelsalz
15 = mit Taurin
16 = mit Tartrazin

A Eier
B Fisch
C Schalentiere
D Milch
E Sellerie
F Sesam
N Weichtiere
G Sulfit
H Erdnusse
I Gluten
K Schalenfruchte
L Senf
M Soja
O Fischsoße
P Huhnerbruhe