



Speiseplan

der Mitarbeitergastronomie

Stadt Essen

www.rge-essen.de

KW 21 vom 23.05.2022 – 27.05.2022

	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo 23.05. Klimatag <small>(gültig für Menü 1 und Vegetarisch)</small>	Minestrone mit Sellerie ³⁸ , Karotten, Lauch, grünen Bohnen, Zucchini und Vollkorn nudeln ³⁰ 3,24 / 4,23* €	Paniertes Schollenfilet ³³ mit Porreegemüse in Schnittlauch-Zitronencreme ^{20,21,30,36,48} und kleinen Kartoffeln 5,20 / 6,10* €	Tomatensuppe mit Thymian, Rosmarin und Vollkorn reis 3,24 / 4,23* €
Di 24.05.	Lachsragout ³³ in Spinat-Tomatensauce ^{30,48} mit Kurkumareis dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{20,32,36} 3,24 / 4,23* €	Schaschlikspieß vom Schwein ^{13,3,15,38,39} mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Duftreis	Knuspermedaillon mit Spinat, Lauch und Dinkel in Maispanade ^{30,32,36,39} mit Spinat-Tomatensauce ^{30,48} und Kurkumareis dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ^{20,32,36} 3,24 / 4,23* €
Mi 25.05. Klimatag <small>(gültig für Menü 1 und Vegetarisch)</small>	Fusilli ³⁰ mit Rinder-Hackfleischsauce ^{14,30,35,38,48} (2/3 Rindfleisch, 1/3 Soja) dazu Möhren-Orangensalat 3,24 / 4,23* €	Gebackener Hähnchenschenkel ⁴³ mit Tandoori ^{39,30,35} , BBQ-Dip ^{38,39} , Coleslaw ^{32,36} und Wedges 4,35 / 5,30* €	Fusilli ³⁰ mit Soja-Karotten- Knollenselleriesauce ^{30,35,38,48} dazu Möhren-Orangensalat 3,24 / 4,23* €
Do 26.05.	FEIERTAG		
Fr 27.05.	BRÜCKENTAG		

*für Nichtmitarbeiter des Konzern Stadt Essen; Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

Informationen über Hauptallergene in unseren Tagesgerichten liegen an der Kasse aus

Es ist uns ein Anliegen ihnen Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft anzubieten. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Allergen- und Zusatzstoffverzeichnis:

- | | | | | | |
|---|---|--|--|--------------------------------|--|
| Nr. 1 enthält Farbstoff; | Nr. 2 enthält Konservierungsstoff; | Nr. 3 enthält Antioxidationsmittel; | Nr. 4 enthält Geschmacksverstärker; | Nr. 5 enthält Phosphat; | Nr. 6 gewachsen; |
| Nr. 7 geschwefelt; | Nr. 8 geschwärzt; | Nr. 9 enthält Süßungsmittel; | Nr. 10 Phenylalaninquelle; | Nr. 11 Milcheiweiß; | Nr. 12 enthält Alkohol; |
| Nr. 13 enthält Schweineanteil; | Nr. 14 enthält Rinderanteil; | Nr. 15 Zuckerarten-Süßungsmittel; | Nr. 16 Verzehr abführend | Nr. 17 enthält Milchpulver | Nr. 18 enthält Molkenpulver; |
| Nr. 19 enthält Eiklar; | Nr. 20 enthält Verwendung Milch; | Nr. 21 enthält Verwendung Sahne; | Nr. 22 enthält Pflanzeneiweiß; | Nr. 23 enthält Stärke; | Nr. 24 koffeinhaltig; |
| Nr. 25 chininhaltig; | Nr. 26 enthält Kochsalzersatz; | Nr. 27 Kochsalzersatz Jod; | Nr. 28 Kochsalzersatz Kalium; | Nr. 29 gentechnisch verändert; | Nr. 35 enthält Soja |
| Nr. 30 enthält glutenhaltiges Getreide Weizen | Nr. 31 enthält Krebstiere; | Nr. 32 enthält Eier; | Nr. 33 enthält Fisch | Nr. 34 enthält Erdnüsse | Nr. 41 enthält Schwefeldioxid, |
| Nr. 36 enthält Milch; | Nr. 37 enthält Schalenfrüchte Mandeln; | Nr. 38 enthält Sellerie; | Nr. 39 enthält Senf; | Nr. 40 enthält Sesam; | Nr. 50 enthält glutenhaltiges Getreide Hafer |
| Nr. 42 enthält Schutzatmosphäre; | Nr. 43 enthält Geflügel; | Nr. 44 enthält Lupine; | Nr. 45 enthält Weichtiere; | Nr. 46 taurinhaltig; | Nr. 55 enthält Schalenfrüchte Paranüsse; |
| Nr. 47 enthält glutenhaltiges Getreide Dinkel | Nr. 48 enthält glutenhaltiges Getreide Roggen | Nr. 53 enthält Schalenfrüchte Kaschunüsse; | Nr. 49 enthält glutenhaltiges Getreide Gerste | | |
| Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse; | Nr. 52 enthält Schalenfrüchte Walnüsse; | Nr. 54 enthält Schalenfrüchte Pecannüsse; | Nr. 58 enthält Schalenfrüchte Queenslandnüsse; | | |
| Nr. 56 enthält Schalenfrüchte Pistazien | Nr. 57 enthält Schalenfrüchte Macadamianüsse; | | | | |
| E200 Sorbinsäure | E210 Benzoesäure | | | | |

OK = ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

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