



# Speiseplan

## der Mitarbeitergastronomie Stadt Essen

www.rge-essen.de

KW 15 vom 10.04.2023 – 14.04.2023

	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
<b>Mo</b> 10.04.		<b>Ostermontag</b>	
<b>Di</b> 11.04. <b>Klimatag</b> (gültig für Menü 1 und Vegetarisch)	Minestrone mit Sellerie <sup>38</sup> , Karotten, Lauch, grünen <b>Bio-Bohnen</b> , Zucchini und <b>Bio-Vollkornnudeln</b> <sup>30</sup> <b>3,24 / 5,24* €</b>	Fusilli <sup>30</sup> in Bärlauchsauce <sup>36,20,21,30,48</sup> mit Tomate und gebratenen Streifen vom Schweinelachs <sup>13</sup> <b>3,45 / 5,45* €</b>	Tomatensuppe mit Thymian, Rosmarin und <b>Vollkornreis</b> <b>3,24 / 5,24* €</b>
<b>Mi</b> 12.04.	Lachsragout <sup>33</sup> in Spinat-Tomatensauce <sup>30,48</sup> mit Kurkumareis, dazu Möhren-Orangensalat <b>3,24 / 5,24* €</b>	Gebackener Hähnchenschenkel <sup>43</sup> mit Tandoori <sup>39,30,35</sup> , BBQ-Dip <sup>38,39</sup> , Coleslaw <sup>32,36</sup> und Wedges <b>4,35 / 6,35* €</b>	Knuspermedaillon mit Spinat, Lauch und <b>Dinkel</b> in Maispanade <sup>30,32,36,39</sup> mit Spinat-Tomatensauce <sup>30,48</sup> und Kurkumareis, dazu Möhren-Orangensalat <b>3,24 / 5,24* €</b>
<b>Do</b> 13.04. <b>Klimatag</b> (gültig für Menü 1 und Vegetarisch)	Fusilli <sup>30</sup> mit Rinder-Hackfleischsauce <sup>14,30,35,38,48</sup> (2/3 Rindfleisch, 1/3 Soja) dazu Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>20,32,36</sup> <b>3,24 / 5,24* €</b>	<b>SCHNITZELTAG</b> Jägerschnitzel vom Schwein <sup>13,20,30,32,36,48</sup> mit frischen Champignons in Rahmsauce <sup>20,21,30,36,48,35</sup> mit Rosmarinpolenta <sup>36</sup> <b>5,25 / 7,25* €</b>	Fusilli <sup>30</sup> mit Soja-Karotten- Knollenselleriesauce <sup>30,35,38,48</sup> dazu Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>20,32,36</sup> <b>3,24 / 5,24* €</b>
<b>Fr</b> 14.04.	Gebackenes Natur Valess- Schnitzel <sup>30,32,36,50</sup> mit <b>Bio-Kohlrabi</b> in Kräuter-Bechamelsauce <sup>20,21,30,36,48</sup> und Salzkartoffeln <b>3,24 / 5,24* €</b>	Paniertes Schollenfilet <sup>33</sup> mit Porreegemüse in Schnittlauch-Zitronencreme <sup>20,21,30,36,48</sup> und kleinen Kartoffeln <b>5,20 / 7,20* €</b>	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte <sup>30,49</sup> mit <b>Bio-Kohlrabi</b> in Kräuter-Bechamelsauce <sup>20,21,30,36,48</sup> und Salzkartoffeln <b>3,24 / 5,24* €</b>

\*für Nichtmitarbeiter des Konzerns Stadt Essen; kurzfristige Änderungen vorbehalten.  
Informationen über Hauptallergene in unseren Tagesgerichten liegen an der Kasse aus.



Die schriftlich gekennzeichneten Bio-Zutaten sind zertifiziert von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006)

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. 30 enthält glutenhaltiges Getreide Weizen
Nr. 30 enthält glutenhaltiges Getreide Weizen	Nr. 31 enthält Krebstiere;	Nr. 32 enthält Eier;	Nr. 33 enthält Fisch	Nr. 34 enthält Erdnüsse	Nr. 35 enthält Soja
Nr. 36 enthält Milch;	Nr. 37 enthält Schalenfrüchte Mandeln;	Nr. 38 enthält Sellerie;	Nr. 39 enthält Senf;	Nr. 40 enthält Sesam;	Nr. 41 enthält Schwefeldioxid;
Nr. 42 enthält Schutzatmosphäre;	Nr. 43 enthält Geflügel;	Nr. 44 enthält Lupine;	Nr. 45 enthält Weichtiere;	Nr. 46 taurinhaltig;	Nr. 47 enthält glutenhaltiges Getreide Dinkel
Nr. 47 enthält glutenhaltiges Getreide Dinkel	Nr. 48 enthält glutenhaltiges Getreide Roggen	Nr. 49 enthält glutenhaltiges Getreide Gerste	Nr. 50 enthält glutenhaltiges Getreide Hafer	Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse;	Nr. 52 enthält Schalenfrüchte Paranüsse;
Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse;	Nr. 52 enthält Schalenfrüchte Walnüsse;	Nr. 53 enthält Schalenfrüchte Chashewnüsse;	Nr. 54 enthält Schalenfrüchte Pecannüsse;	Nr. 55 enthält Schalenfrüchte Pistazien	Nr. 56 enthält Schalenfrüchte Macadamianüsse;
Nr. 56 enthält Schalenfrüchte Pistazien	Nr. 57 enthält Schalenfrüchte Macadamianüsse;	Nr. 58 enthält Schalenfrüchte Queenslandnüsse;	Nr. 59 enthält Knoblauch	E200 Sorbinsäure	
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.