



Speiseplan

der Mitarbeitergastronomie

Stadt Essen

www.rge-essen.de

KW 18 vom 29.04.2024 – 03.05.2024

	Menü 1	Menü 2	Vegetarisch
Mo 29.04. Klimatag <small>(gültig für Menü 1 und Vegetarisch)</small>	Kichererbseneintopf (Möhre, Sellerie 38, Porree) mit Süßkartoffel und Schnittlauchjoghurt 20 4,34 / 6,60* €	Zürcher Geflügel- geschnetzeltes 43, 20,21,30,36,48 mit Champignons und Kräuterpasta 30,32,35 7,06 / 9,30* €	Blumenkohl-Brokkolisuppe 38,20,36 (Bio-Blumenkohl) mit Kartoffelwürfeln 4,34 / 6,60* €
Di 30.04.	Ragout aus der Putenkeule 43,20,21,30,36,48 mit Basilikum, Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) 20,21,30,36,48, und Kräuterkartoffeln 4,34 / 6,60* €	Schweinelachsbraten 13 mit Bratensauce, Bio-Brokkoli , Karotte und Kartoffel-Zwiebelstampf 36 4,34 / 6,60* €	Rote Bete Puffer 30, mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) 20,21,30,36,48, und Kräuterkartoffeln 4,34 / 6,60* €
Mi 01.05.	FEIERTAG		
Do 02.05.	MSC Seelachscubes 33 mit Bio-Spinat in Bechamelsauce 20,21,30,36,48, mit griechischen Nudeln 30,32 und Oregano, dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing 20,32,36 4,34 / 6,60* €	SCHNITZELTAG Hähnchenbrust Cordon Bleu 1,2,3,5,30,36,43 mit Sauce Bernaise 32,36,38, Pommes und Salat mit Balsamicodressing 1,2,7,41 u. Sulphite 5,73 / 7,95* €	Griechische Nudelpfanne mit Sellerie, Möhre, Lauch in Bechamelsauce 30,32,20,21,36,38,48 mit Bio-Erbsen , Karotten, Tomate und Oregano, dazu gemischter Salat mit Joghurtdressing 20,32,36 4,34 / 6,60* €
Fr 03.05. Klimatag <small>(gültig für Menü 1 und Vegetarisch)</small>	Bio-Vollkornspirellis 30, mit Tomaten-Mozzarella- Sauce 30,48,36,59 und Basilikum, dazu Möhren-Orangensalat 4,34 / 6,60* €	Rotbarschfilet 33 mit Zucchini-ragout in Zitronensauce 20,21,30,36,48 mit griechischen Nudeln 30,32 6,45 / 8,70* €	Bulgur 30 mit Zitrone, Wurzelgemüse (Möhre, Sellerie 38, Porree), Ras el hanout und Tomaten-Paprikasauce 30,48 dazu Möhren-Orangensalat 4,34 / 6,60* €

*für Nichtmitarbeiter des Konzern 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 gewachst |
| 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. 49 enthält glutenhaltiges Getreide Gerste | | Nr. 59 enthält Knoblauch |
| Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse | Nr. 52 enthält Schalenfrüchte Walnüsse | Nr. 53 enthält Schalenfrüchte Chashewnüsse | Nr. 54 enthält Schalenfrüchte Pecannüsse | | |
| Nr. 56 enthält Schalenfrüchte Pistazien | Nr. 57 enthält Schalenfrüchte Macadamianüsse | | Nr. 58 enthält Schalenfrüchte Queenslandnüsse | | |
| 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.