



Speiseplan

der Mitarbeitergastronomie

Stadt Essen

www.rge-essen.de

KW 21 vom 18.05.2026 – 22.05.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Mo 18.05.	Erbseintopf 38 mit Möhre, Sellerie 38 Porree, Kartoffeln, Bio-Buchweizen 42 und Minibrötchen 20,36,30,49 4,34 / 6,60* €	Schaschlikspieß vom Schwein 13,3,15,38,39 mit Paprika, Zwiebeln, Speck und Duftreis 6,01 / 8,25* €	Cremesuppe 1,20,30,36,38 mit Bio-Spinat , Kartoffelwürfeln und Minibrötchen 20,36,30,49 4,34 / 6,60* €
Di 19.05.	Penne 30 mit Rinder-Hackfleischsauce 14,38,59 (2/3 Rindfleisch, 1/3 Suppengemüse (Möhre, Sellerie 38, Porree)) 4,34 / 6,60* €	Paniertes Schollenfilet 33 mit Porreegemüse in Schnittlauch- Zitronencreme 20,21,30,36,48 und kleinen Kartoffeln 5,78 / 8,05* €	Tomatenbulgur 30 mit Bio-Bohnen und Kokos-Currysauce 38 4,34 / 6,60* €
Mi 20.05.	MSC-Wildlachswürfel 33 in Tomatensauce 38,59 Bio-Möhre und Kartoffelpüree 20,36 4,34 / 6,60* €	Gebackener Hähnchenschenkel 43 mit Tandoori 39,30,35, BBQ-Dip 38,39, Coleslaw 32,36 und Wedges 4,84 / 7,10* €	Eieromelett 20,32,36 mit Bio-Spinat 1,20,30,36,38 und Kartoffelpüree 20,36 4,34 / 6,60* €
Do 21.05.	Spinatnudeln 30 mit Tomate in Bio-Kräuterfrischkäse-Sauce 1,20,30,36,38,59 dazu gemischter Salat (Gurke, Karotte, Blattsalat) mit Joghurtdressing 20,21,23,32,36 4,34 / 6,60* €	SCHNITZELTAG Jägerschnitzel vom Schwein 13,20,30,32,36,48 mit frischen Champignons in Rahmsauce 20,21,30,36,48,35 mit Rosmarinpolenta 36 5,84 / 8,10* €	Kleine Kartoffeln mit Bio-Erbse und Tomate in Bio-Kräuterfrischkäse-Sauce 1,20,30,36,38,59 dazu gemischter Salat (Gurke, Karotte, Blattsalat) mit Joghurtdressing 20,21,23,32,36 4,34 / 6,60* €
Fr 22.05.	Paprika-Zucchiniulasch 59 (vegetarisch) und Bio-Vollkornfusilli 30, dazu Krautsalat 3,15,28 4,34 / 6,60* €	Fusilli 30 in Bärlauchsauce 36,20,21,30,48 mit Tomate und gebratenen Streifen vom Schweinelachs 13 4,34 / 6,60* €	Pizza-Donut Margherita 2,3,20,30,36, oder Pizza-Donut Salami 2,3,20,30,36,43,14 dazu Krautsalat 3,15,28 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. 17enthält 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 Chashewnüsse;	Nr. 49 enthält glutenhaltiges Getreide Gerste	Nr. 54 enthält Sesam;	Nr. 59 enthält Knoblauch
Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse;	Nr. 52 enthält Schalenfrüchte Walnüsse;	Nr. 54 enthält Sesam;	Nr. 55 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.