



Speiseplan

der Mitarbeitergastronomie

Stadt Essen

www.rge-essen.de

KW 41 vom 05.10.2026 – 09.10.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Mo 05.10.	Kartoffel – Bio-Laucheintopf mit Möhre, Sellerie 38, Majoran und Roggenbrötchen 48 4,34 / 6,60* €	Maccheroni 30 mit Brokkoli und Schinken-Sahnesauce 2,3,13,42,20,21,30,32,36,38 4,34 / 6,60* €	Käsesuppe 18,20,36,38 mit Rinderhack 14, Bio-Lauch und Roggenbrötchen 48 4,34 / 6,60* €
Di 06.10.	Gemüseschnitzel 30,5 aus Blumenkohl, Erbse, Karotte und Brokkoli mit kleinen Kartoffeln und roter Pestosauce 1,3,20,30,36,38,53,59, dazu gemischter Salat (Gurke, Karotte, Blattsalat) mit Balsamicodressing 4,34 / 6,60* €	Gebratene Putenbrust 43, mit Salbeisauce 20,21,30,36,38 und Ricotta Raviolini 30,32,35,36,40,2,42 9,51 / 11,75* €	Bio-Eierpfannkuchen 11,17,18,20,30,32,36, mit Apfelsmus 3 4,34 / 6,60* €
Mi 07.10.	Geflügelgyros 43, dazu Vollkorndjuvecreis 38,59, mit Paprika, Bio-Karotte , Bio-Erbse , Bio-Mais und Zaziki 3,20,30,32,36,59 4,34 / 6,60* €	Paniertes Seelachsfilet 30,33 mit Schnittlauch- Zitronendipp 21,36 und Kartoffel-Gurkensalat 39 9,99 / 12,85* €	Vegetarisches Gyros 30,35,38, dazu Vollkorndjuvecreis 38,59, mit Paprika, Bio-Karotte , Bio-Erbse , Bio-Mais und Zaziki 3,20,30,32,36,59 4,34 / 6,60* €
Do 08.10.	Kichererbseneintopf 38 mit Paprika, Zucchini, Kartoffeln und Minibrötchen 20,36,30,49 4,34 / 6,60* €	BRATENTAG Putenbrustbraten mit Paprikasauce 43,20,21,30,36,38,48, Bio-Blumenkohl und Schupfnudeln 30,32,38,36 8,40 / 10,65* €	Fischstäbchen 30,32,33 mit Bio-Spinat 1,20,30,36,38 und Kartoffelpüree 20,36 4,34 / 6,60* €
Fr 09.10.	MSC Hoki – Kräuterfilet 17,20,30,33,36,39 mit Bio-Kohlrabi in Bechamel 1,20,30,36,38,59 und kleinen Kartoffeln, dazu Bauernsalat (Gurke, Tomate, Paprika) (mit Essig und Pflanzenöl) 4,34 / 6,60* €	Tomaten-Chilitopf vom Schwein 2,3,9,13,30,35,38,59 mit Duftreis 4,34 / 6,60* €	Semmelknödel 17,20,30,32,36 mit Paprikasauce 1,20,30,36,38,59 dazu Bauernsalat (Gurke, Tomate, Paprika) (mit Essig und Pflanzenöl) 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 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. 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 Chaschewnüsse;	Nr. 49 enthält glutenhaltiges Getreide Gerste		Nr. 59 enthält Knoblauch
Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse;	Nr. 52 enthält Schalenfrüchte Walnüsse;	Nr. 54 enthält Schalenfrüchte Pecannüsse;	Nr. 55 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.