



Speiseplan

der Mitarbeitergastronomie

Stadt Essen

www.rge-essen.de

KW 35 vom 24.08.2026 – 28.08.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Mo 24.08.	Kartoffel – Bio-Laucheintopf mit Möhre, Sellerie 38, Majoran und Roggenbrötchen 48 4,34 / 6,60* €	Schweineschnitzel 13,30,32 mit Peperoni-Käsesauce 1,2,3,9,20,21,30,36,38,41, Kräuterreis und Tomaten-Schnittlauchsalat 3,41 8,40 / 10,65* €	Käsesuppe 18,20,36,38 mit Rinderhack 14, Bio-Lauch und Roggenbrötchen 48 4,34 / 6,60* €
Di 25.08.	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* €	Ofenkartoffel mit Rauchlachsscheibe 33, Kräuterquark 36 und kleinem Salat 1,2,7,41 und Sulphite 7,56 / 9,80* €	Bio-Eierpfannkuchen 11,17,18,20,30,32,36, mit Apfelmus 3 4,34 / 6,60* €
Mi 26.08.	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* €	Tortelloni mit Ricotta und Spinat 30,32,36,59 in Basilikum-Pestosauce 2,20,21,30,32,36,37,38,42 7,84 / 10,10* €	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 27.08.	Kichererbseneintopf 38 mit Paprika, Zucchini, Kartoffeln und Minibrötchen 20,36,30,49 4,34 / 6,60* €	SALAT Bunter Blattsalat in Senf-Dilldressing 3,39,41 mit saurer Sahne 36 und gebratenem Garnelenspieß 31 7,06 / 9,30* €	Fischstäbchen 30,32,33 mit Bio-Spinat 1,20,30,36,38 und Kartoffelpüree 20,36 4,34 / 6,60* €
Fr 28.08.	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 4,34 / 6,60* €	Hühnerfrikassee 20,21,30,36,38,43 mit grünem Spargel, Pilzen und Basilikumreis 2,42 5,78 / 8,05* €	Semmelknödel 17,20,30,32,36 mit Paprikasauce 1,20,30,36,38,59 dazu Bauernsalat 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. 7 geschwefelt;
Nr. 13 enthält Schweineanteil;
Nr. 19 enthält Eiklar;
Nr. 25 chininhaltig;
Nr. 30 enthält glutenhaltiges Getreide Weizen
Nr. 36 enthält Milch;
Nr. 42 enthält Schutzatmosphäre;
Nr. 47 enthält glutenhaltiges Getreide Dinkel
Nr. 51 enthält Schalenfrüchte Haselnüsse;
Nr. 56 enthält Schalenfrüchte Pistazien
E200 Sorbinsäure
OK = ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Nr. 2 enthält Konservierungsstoff;
Nr. 8 geschwärzt;
Nr. 14 enthält Rinderanteil;
Nr. 20 enthält Verwendung Milch;
Nr. 26 enthält Kochsalzersatz;
Nr. 31 enthält Krebstiere;
Nr. 37 enthält Schalenfrüchte Mandeln;
Nr. 43 enthält Geflügel;
Nr. 48 enthält glutenhaltiges Getreide Roggen
Nr. 52 enthält Schalenfrüchte Walnüsse;
Nr. 57 enthält Schalenfrüchte Macadamianüsse;
E210 Benzoesäure

Nr. 3 enthält Antioxidationsmittel;
Nr. 9 enthält Süßungsmittel;
Nr. 15 Zuckerarten-Süßungsmittel;
Nr. 21 enthält Verwendung Sahne;
Nr. 27 Kochsalzersatz Jod;
Nr. 32 enthält Eier;
Nr. 38 enthält Sellerie;
Nr. 44 enthält Lupine;

Nr. 53 enthält Schalenfrüchte Chashewnüsse;

Nr. 4 enthält Geschmacksverstärker;
Nr. 10 Phenylalaninquelle;
Nr. 16 Verzehr abführend
Nr. 22 enthält Pflanzeneiweiß;
Nr. 28 Kochsalzersatz Kalium;
Nr. 33 enthält Fisch
Nr. 39 enthält Senf;
Nr. 45 enthält Weichtiere;
Nr. 49 enthält glutenhaltiges Getreide Gerste
Nr. 54 enthält Schalenfrüchte Pecannüsse;
Nr. 58 enthält Schalenfrüchte Queenslandnüsse;

Nr. 5 enthält Phosphat;
Nr. 11 Milcheiweiß
Nr. 17 enthält Milchpulver
Nr. 23 enthält Stärke;
Nr. 29 gentechnisch verändert;
Nr. 34 enthält Erdnüsse
Nr. 40 enthält Sesam;
Nr. 46 taurinhaltig;

Nr. 6 gewachst ,
Nr. 12 enthält Alkohol;
Nr. 18 enthält Molkenpulver;
Nr. 24 koffeinhaltig;

Nr. 35 enthält Soja
Nr. 41 enthält Schwefeldioxid,
Nr. 50 enthält glutenhaltiges Getreide Hafer
Nr. 55 enthält Schalenfrüchte Paranüsse;
Nr. 59 enthält Knoblauch

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.