



# Buffetplan

**B-E-W**

vom 04.08.2025 bis 08.08.2025 von 11.30 - 13.00 Uhr

| BEW Essen             | Montag                                                              | Dienstag                                                                 | Mittwoch                                                                                 | Donnerstag                                              | Freitag                                                                         |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Tagesgericht 1</i> | Hähnchenschnitzel mit Tomatensauce und Pommes frites (B,A)          | Schweinefiletspitzen „Cafe de Paris“ mit Spätzle (S,B)                   | Grillwurst mit Rahm-Kohlrabi und Petersilienkartoffeln (b,A)                             | Spaghetti „Bolognese“ mit geriebenem Parmesankäse (S,B) | Gegrilltes Rotbarschfilet mit einer Senfsauce und gebratenen Drillingen (a,B)   |
| <i>Tagesgericht 2</i> | Schweine Cordon bleu mit Buttererbsen und Kräuterkartoffeln (S,C,A) | Hähnchenwürfel mit Tomatensauce und Fetakäse überbacken, Kräuterreis (B) | Scheiben vom Schweinerücken mit einer Kräutersauce und gebackenen Kartoffelecken (S,A,B) | Hähnchenbrust mit einer Pfeffersauce und Gnocchi (A,B)  | Schweineschnitzel mit einer Paprikasauce und gebackenen Mandelbällchen (S,B,C,) |
| <i>Vegetarisch</i>    | je ein tagesaktuelles vegetarisches Gericht                         | je ein tagesaktuelles vegetarisches Gericht                              | je ein tagesaktuelles vegetarisches Gericht                                              | je ein tagesaktuelles vegetarisches Gericht             | je ein tagesaktuelles vegetarisches Gericht                                     |
| <i>Vegan</i>          | je ein tagesaktuelles veganes Gericht                               | je ein tagesaktuelles veganes Gericht                                    | je ein tagesaktuelles veganes Gericht                                                    | je ein tagesaktuelles veganes Gericht                   | je ein tagesaktuelles veganes Gericht                                           |

**Wir bieten Ihnen außerdem jeden Tag einen Salat sowie verschiedene Desserts an.**

**Rekener Duroc** = Vom Hof Sicking aus der Region, artgerechte Haltungsbedingungen und beste Fleischqualität

**Ursprungsware für nachhaltigen Genuss** = Ursprünglich produzierte Ware, Nachhaltigkeit, Regionalität, Transparenz, Tierschutz und Tierwohl

Regionale Kartoffelprodukte vom „Gut Thunis“ aus Mettmann

1= Nitritpökelsalz 2= Farbstoff 3= Konservierungsstoff 4= Antioxidationsmittel 5= Geschwefelt 6=Phosphat 7=Schutzatmosphärisch verpackt

A= Glutenhaltige Getreide (Aa=Weizen, Ab=Roggen, Ac=Gertse, Ad=Hafer, Ae= Dinkel) B= Milchprodukte/ Laktosehaltig C = Eier D = Soja F= Sellerie G= Senf H= Sesam I= Schalenfrüchte ( Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, Queenslandnüsse) J= Krebstiere K= Fisch L = Schwefeldioxid N=Weichtiere O= Erdnüsse S= Schweinefleisch enthalten

**Kontakt: BEW-Bildungszentrum Essen gGmbH, Wimberstraße 1, 45239 Essen, Kontakt: E-Mail: [bonnekamp@bew.de](mailto:bonnekamp@bew.de), Tel.: 0201-8406860**