



# Buffetplan vom 15.04. bis 21.04.2019

(jeweils von 11:30 bis 13:00 Uhr)

**B·E·W**

Das Bildungszentrum  
für die Ver- und  
Entsorgungswirtschaft

Restaurant BEW Essen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	
<b>Tagesgericht 1</b>	Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gegrilltes Zanderfilet mit Grillgemüse und Kräuterkartoffeln	Rheinischer Sauerbraten mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen	Gedämpftes Rotbarschfilet mit Senfsauce und gebratenen Drillingen	
<b>Tagesgericht 2</b>	Rinderschmorbraten mit Rotweinjus, Buttermöhren und Pommes Dauphine	Ruhrpott Currywurst mit Pommes frites	Feuerspieß mit einer Tomatensauce und Gemüsereis	Cevapcici mit Kräuterquark und Pommes frites	Feiertag
<b>Vegan</b>	je ein tagesaktuelles veganes Gericht	je ein tagesaktuelles veganes Gericht	je ein tagesaktuelles veganes Gericht	je ein tagesaktuelles veganes Gericht	
<b>Vegetarisch</b>	je ein tagesaktuelles vegetarisches Gericht	je ein tagesaktuelles vegetarisches Gericht	je ein tagesaktuelles vegetarisches Gericht	je ein tagesaktuelles vegetarisches Gericht	
<b>Salatbar</b>	Auswahl am Salatbuffet	Auswahl am Salatbuffet	Auswahl am Salatbuffet	Auswahl am Salatbuffet	

Wir bieten Ihnen außerdem **jeden Tag** eine **große Auswahl an Desserts** an.

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

Regionale Kartoffelprodukte vom „Gut Thunis“ aus Mettmann

1=Geschmacksverstärker 2= Nitritpökelsalz 3= Farbstoff 4=Milcheiweiß 5= Konservierungsstoff 6= Antioxidationsmittel 7= Geschwefelt 8=Phosphat 9= Süßungsmittel 10= Chinin 11= Koffein 12= Taurin 13=Schutzatmosphärisch verpackt A= Gluten B= Laktose C = Eier D = Soja F= Sellerie G= Senf H= Sesam I= Schalenfrüchte J= Krebstiere K= Fisch L = Schwefeldioxid M= Lupine N= Weichtiere

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