

Bio in der Außer-Haus-Verpflegung



ESPART

Zielgruppe

- ca. 1300 Mitarbeiter
- Altersdurchschnitt ca. 30 Jahre
- Überwiegend weiblich ca. 70 %

Restaurant e*lounge



Speisenangebot

- **Frühstück**
 - Reichhaltiges Brot- und Brötchenangebot in Bio-Qualität
 - Frisch zubereiteter Obstsalat
 - Frischkornmüsli
 - Rührei und Pancake á la minute
 - Frisch gepresste Säfte
 - Variationen von Käse- und Wurstaufschnitt



Speisenangebot

- Mittag:
 - Vorspeisenbuffet mit hausgemachten Antipasti
 - 3 Menü`s mit freier Beilagenwahl
 - Aktionsgerichte
 - Salat- und Dessertbuffet
 - Hausgebackener Kuchen
 - Sushi



Speisenangebot

- **3 verschiedene Menüs**
 - **Home-Cooking**
Gerichte die jeder kennt
 - **Front-Cooking**
Aus dem Wok und vom Grill vor den Augen des Gastes frisch zubereitet
 - **Light & trendy**
überwiegend vegetarische Gerichte, die leicht und lecker zubereitet werden.



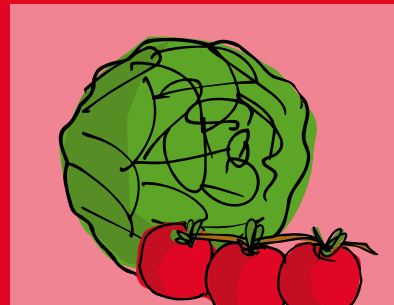
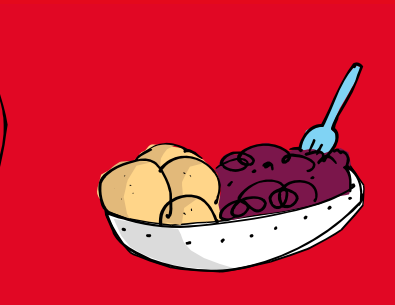
Speisenangebot



- Jahresspeisenplan

e*loungE			
	substantial-energetic	front-cooking	light & trendy
montag 19.09.2005	Auberginen-Hackfleischauflauf mit Paprika, Tomaten und Käse	Bunter Salatteller der Saison mit Calamares und Zitronenecke	Pfannkuchen mit bunter Gemüse-Fettkäsefüllung
dienstag 20.09.2005	Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	Asiatisches Gemüse vom Grill in Austernsauce und Limette, gebratene Nudel mit Sojasprossen	Frische Champignon mit Aioli und Baguettebrot
mittwoch 21.09.2005	Pizza „Salami“ mit Tomaten, Oregano und Käse überbacken	Grillteller mit kleinen Steaks, Kräuterbutter, Grilltomate gerösteten Kartoffeln	Panzerotti mit Ricottafüllung an Spinat-Knoblauch-Rahm
donnerstag 22.09.2005	Kräuter- Hackbraten mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Wrap „Thailändische Art“ mit scharfen Gemüsen, Hühnchen, Erdnüssen und gerösteten Kokosraspel	Ofenkartoffel mit Avocadofüllung Tomaten-Gurkensalat
freitag 23.09.2005	„Fiorellis“ Gefüllte Teigtäschchen mit Fleisch in geschmolzenen Tomaten mit Rucola	Hoki-Filet vom Grill dazu Twisterkartoffeln und Paprikagemüse	Wildreisgemüsebratling mit Kräuterdip und herbstlichen Salaten

DE-039-Öko-Kontrollstelle grün gekennzeichnete
speisen sind bio-produkte **zusatzstoffe** *mit farbstoff, **mit konservierungsmittel, ***mit antioxidationsmittel, ****mit geschmacksverstärker, *****mit süßstoff,
*geschwefelt, **mit phosphat, *gewachst, *enthält eine phenylalaninquelle, **mit milchweiß



e*lounge

ESPRIT

	substantial-energetic	front-cooking	light & trendy
montag 05.03.2007	Schnittbohnen-Kartoffel-Eintopf „Bürgerlich“ mit Schinkenbockwurst ^{2,3}	Großer Salatteller in Fenchel- Honigdressing mit gebackenen Fischstreifen in Currypanade, Baguette	Pizza „Margherita“ mit Tomaten, Basilikum und Mozzarellakäse
dienstag 06.03.2007	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ in Rahmsauce mit Champignons, Gewürzgurkenstreifen, Kräuterkartoffeln	Schweinerücken mit Brokkolifüllung Steinpilzjus, und Nudeln in Nußbutter	Gemüse-Curry mit Zitronengras, Ingwer gerösteten Sonnenblumenkernen in Kokosmilchsauce mit gelben Reis
mittwoch 07.03.2007	Cordon Bleu vom Schweinerücken ^{2,3} mit Käse und Schinken gefüllt, Erb sen und Möhren , gebackene Kartoffelkroketten	Tortilla – Wrap mit Avocadomus ³ , buntem Salat und Hähnchenbrust gefüllt	Gebackener Fetakäse auf griechischem Salat mit Joghurtdip und Fladenbrot
donnerstag 08.03.2007	Fagiolini „Bolognese“ mit pikanter Hackfleischsauce, geriebener Parmesankäse	Lammmedaillons vom Grill in Olivenöl, Rosmarinkartoffeln, mit mediterranen Gemüsen	Gefüllter Pfannkuchen mit Rahmspinat und Paranussekernen, Basilikum-Joghurt-Sauce
freitag 09.03.2007	Hausgemachte Frikadelle in Senfrahmsauce, mit Gemüsevariationen und Salzkartoffeln	Gemischter Fischteller mit Kräuterbutter, Brokkoliröschen und Butterreis	Gemüsestrudel in Rucolasauce, fruchtiger Frischkostsalat



grün gekennzeichnete
speisen sind bio-produkte

zusatzstoffe

¹mit farbstoff, ²mit konservierungsmittel, ³mit antioxidationsmittel, ⁴mit geschmacksverstärker, ⁵mit süßholz
 6geschwefelt, 7mit phosfat, 8zucker, 9enthält ein phosforanion, 10mit milcheiweiß

Zusätzliches Angebot

- Zwischenverpflegung außerhalb der Essenzeiten
 - Mineralwasser und Wellnessgetränke
 - Handelswaren
 - Süßigkeiten
 - Molkereiwaren
 - Reichhaltige saisonale Obstauswahl
 - Hausgebackener Kuchen
 - Sandwiches, Sushi, etc.

BIO Zertifizierung



- Seit 2005
Komponenten
zertifiziert
- Seit 2009
Menü zertifiziert



Bio-Anteil

- ca. 60 % vom Wareneinsatz
 - alle Produktgruppen
- 100 %
 - Gewürze, Pasta, Reis, Kartoffeln, Getreide und Getreideprodukte, Würzmittel, Zucker, Essige und Öle, Müsli, Tomatenmark, Molkereiprodukte
 - Backwaren
 - Kaffee

Beispiel Lieferant Esprit



- Stautenhof
Willich-Anrath
Bioland-Betrieb
 - Schweine
 - Rinder
 - Lämmer
- Eigene Aufzucht
- Eigene Schlachtung
- Direktvermarktung



Beispiel Lieferant Esprit



Hühnermobil



Beispiel Lieferant Esprit

Bioland-Kräutergärtnerei Thees in Willich-Anrath



Beispiel Lieferant Esprit

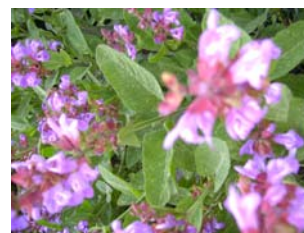
Großhandel - Peter van Leendert - Naturkost vom Niederrhein

Erzeuger:



Aktionen

Kochen mit Lust und BIO-Kräutern



Aktionen

- Barbecue mit regionalen Bio-Produkten



Aktionen

- Lieferanten zu Besuch



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

