

Speiseplan vom 05.01. bis 09.01.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
	05. Jan	06. Jan	07. Jan	08. Jan	09. Jan	
Menü 1	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis a1 g k i 8,00 €	Hähnchen "Szechuan" mit Duft-Reis a1 c g i k 8 8,00 €	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit saurer Sahne & Spätzle mit einem kleinen Beilagensalat a1 c g i 8 10,50 €	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet mit Hirtenkäse gratiniert, dazu Tomaten-Zucchini-Gemüse, Bratkartoffeln & hausgemachter Ajvar-Dip g i 8 11,00 €	Putengulasch in Chili-Senfsauce, dazu Möhren & Wildreis a1 g i 8 10,00 €	
Menü 2	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten a1 g 8  9,50 €	Spinatlasagne mit Gorgonzolasauce a1 c g i 8  9,50 €	Gratinierte "Smashed Potatoes" auf Ratatouille-Gemüse, dazu hausgemachter Kräuterschmand g i 8  8,00 €	Ofengebackene Laugen-Käse-Knödel auf cremiger Rahm-Porree, Grana Padano & frischen Kräutern a1 c g i 8  8,00 €	Penne Rigatoni Napoli, mit frischer Rauke & Parmesansplitter a1 c g i 8  8,00 €	
Salat	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 10,00 €	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurtdressing d  10,00 €	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing g 8,50 €	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing c g  8,50 €	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing g  8,50 €	
Dessert	Waldbbeerencreme mit Topfen a1 g 8 2,00 €	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln a1 c g h 8 2,00 €	Stracciatella Creme g 8 2,00 €	Knusper Müsli & Joghurt a1 g 8 2,00 €	Vanillequark mit frischen Früchten g 8 2,00 €	

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = mit Nitritpökelsalz, 13 = mit Nitrat, 14 = mit Süßungsmittel(n), 15 = enthält eine Phenylalaninquelle, 16 = genetisch verändert

Allergene: a1 = Glutenhaltiges Getreide Weizen, a2 = Dinkel, a3 = Khorasan-Weizen, a4 = Roggen, a5 = Gerste, a6 = Hafer, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohne, g = Milch, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Pekannuss, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamianüsse, h9 = Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesam, l = Schwefeldioxid, m = Lupinen, n = Weichtiere

O = kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, P = erhöhter Koffeingehalt (32mg/100ml) für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht geeignet! Q = kann bei übermassigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltstoffe beruhen auf Informationen der Hersteller und Lieferanten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Vermischungen kommt. Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht gänzlich ausschließen, dass angebotene Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe enthalten!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

Unsere Ernährungsphilosophie

Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

Die schonende Verarbeitung der Speisen ist ein wichtiger Bestandteil unserer Philosophie.

Es ist unser Ziel, dass die Speisen nicht nur schmackhaft sind, sondern auch der Ernährungswert stimmt. Daher setzen wir auf frische und regionale Produkte.

Wir verzichten weitestgehend auf Lebensmittel mit Zusatzstoffen. Wenn wir kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe einsetzen werden diese gekennzeichnet.

Wir wünschen guten Appetit und eine traumhafte Woche!

 = vegetarisch!

nimm mich mit!

