

Speiseplan vom 16.02. bis 20.02.2026

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	16. Feb	17. Feb	18. Feb	19. Feb	20. Feb
Menü 1	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping, dazu ein kleiner Salat mit Kräuterdressing	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchecken & Coleslaw	Paniertes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat
	a1 g 8	i	a1 c g i 1 2 3	a1 c g i j 8	a1 d g 8
	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €
Menü 2	Gemüsegulasch in Kräutersauce, Tomatenreis & einem kleinen Salat	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola	Vegane-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto	Pasta mit Basilikum-Pesto, Schafskäse & Rucola
	g i j 8	g i j	a1 f g k 8	h3	a1 c g i 8
	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €
Menü 3 (Salat)	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing
	g	a1 h	g	a1 g	d
	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €
Dessert	Karamellpudding mit Vanillesauce	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen	Joghurt mit Müsli & Beeren	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln	Beerenkompott mit Vanille Crumble
	g	g h3 8	g 8	a1 g 8	a1
	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €	4,60 €

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 übermäßigem Verzehr abführend wirken

Die Angaben über die Inhaltsstoffe 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!

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!

Suppe der Woche:
Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsejulienne & Klößchen (a1 c g i j 8)

= vegetarisch!

= vegan!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region