

Speiseplan vom 09.02. bis 13.02.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	09. Feb	10. Feb	11. Feb	12. Feb	13. Feb
Menü 1	Paniertes Schollenfilet "Finkenwerder-Art" mit einem frischen Dill-Gurkensalat & Petersilienkartoffeln	Goldgelb gebratene Bratwurstschnecke an Brösel-Blumenkohl & Kartoffelstampf	Knusprig gebratene Hähnchenkeule an Rosmarinkartoffeln & Bayrisch Kraut	Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce gebackenen Kartoffel-Knoblauchecken & kl. Salat	Gulasch von der Truthahnkeule frisch aus dem Kessel mit Waldpilzen & Spätzle
	a1 c d g i 8	a1 g i j 8	a1 c g i j 8	a1 c g i 8	a1 c g i j
	10,50 €	8,00 €	10,00 €	10,50 €	8,00 €
Menü 2	Bunte Bandnudeln an Gemüsepfanne in einer Pilzsauce mit Rosmarin & gebackenem Rucola	Asiatische Bratnudeln mit Gemüse, Sprossen & Ei, dazu eine pikante Sojasauce	Herzhafter Röstgemüse-Nudelaufbau mit Mozzarella gratiniert	Gebackenes Gemüseschnitzel an gebackenem Knoblauch-Kartoffelecken & glasierten Karotten	Überbackene Spinat-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten
	a1 c g 8	a1 c f	a1 c g i 8	a1 c g 8	a1 c g
	8,00 €	9,50 €	8,00 €	8,00 €	10,00 €
Salat	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing
	g i h 1	g	a1	i	j
	8,50 €	8,50 €	10,00 €	8,50 €	10,00 €
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesauce	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig
	g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 g h 1 8
	2,00 €	2,00 €	2,00 €	2,00 €	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 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

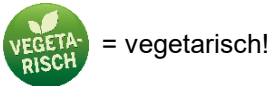
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

