









Speiseplan vom 16.02. bis 20.02.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen

	Montag 16. Feb	Dienstag 17. Feb	Mittwoch 18. Feb	Donnerstag 19. Feb	Freitag 20. Feb
Menü 1	Gebackene Calamari mit Aioli, einem buntem Salat & frisch gebackenem Baguette a1 c d g i 8 8,00 €	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping, dazu ein kleiner Salat mit Kräuterdressing a1 g 8 10,50 €	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Ratatouille-Gemüse & Rosmarinkartoffeln i 8,00 €	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln a1 c g i 1 2 3 10,50 €	BBQ-Chicken-Wings mit Aioli, Knoblauchchecken & Coleslaw a1 c g i j 8 10,50 €
Menü 2	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola a1 c g i 8 10,00 € 	Gemüsegulasch in Kräutersauce, Tomatenreis & einem kleinen Salat g i j 8 8,00 € 	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola g i j 10,00 € 	Vegane-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano a1 f g k 8 8,00 € 	Bunte Gemüse-Kartoffelpfanne mit hausgemachtem Kräuterpesto h3 8,00 € 
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce a1 c g 10,00 €	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g 10,00 € 	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 10,00 €	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurdressing g 8,50 € 	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g 8,50 € 
Dessert	Quarkcreme mit Crumble a1 g 8 2,00 €	Karamellpudding mit Vanillesauce g 2,00 €	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen g h3 8 2,00 €	Joghurt mit Müsli & Beeren g 8 2,00 €	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln a1 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 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!

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

