

Speiseplan vom 06.04. bis 10.04.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	06. Apr	07. Apr	08. Apr	09. Apr	10. Apr
Menü 1	Ostermontag	Geschnetzeltes vom Hofgeflügel mit buntem Gemüse in fruchtiger Currysauce auf gebuttertem Reis	Wellenbandnudeln mit herzhafter Hähnchen-Fenchel-Sauce	Knusprig gebackene Hähnchen-Frühlingsrolle auf asiatischer Gemüse-Reispfanne mit Hoisin, Sesam & Chiliflocken	Fischnuggets mit Kartoffelsalat, Sauce Tartar & Babyspinat
		a1 g 8 10,00 €	a1 g i 8,00 €	a1 c f g i k 8 10,00 €	a1 c d g i 8 8,00 €
Menü 2	Ostermontag	Mediterrane Gemüsepfanne mit Rosmarinkartoffeln, Kräuterquark	Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Gorgonzola gratiniert, an Tomaten-Zucchini-Gemüse	Deftiges Paprika-Tomaten-Gulasch mit pflanzlichem Kümmel-Dip & Fladenbrot	Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen auf Ratatouille-Gemüse
		a1 g 8 8,00 €	a1 c g i 8 10,00 €	a1 f i j k 8,00 €	a1 g i 10,00 €
Salat	Ostermontag	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce	Gemischte Salatvariation mit gekochtem Schinken & Käsestreifen, dazu ein Cocktaildressing	Italienischer Salat mit Antipasti-Auswahl & Balsamico-Dressing	Blattsalate der Saison mit gefüllten Scheiben vom Frischkäse-Wrap, dazu ein Essig-Öl-Dressing
		g 8,50 €	g 8,50 €	c g 8,50 €	g 8,50 €
Dessert	Ostermontag	Milchreis mit Himbeersauce	Grießbrei mit Zimt & Zucker	Quarkdessert mit Müsli-Crunsh	Kirschjoghurt an geraspelter Schokolade
		a1 g 8 2,00 €	g 8 2,00 €	a1 g 8 2,00 €	g 8 2,00 €

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!

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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

