

Speiseplan vom 25.05. bis 29.05.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen

	Montag 25. Mai	Dienstag 26. Mai	Mittwoch 27. Mai	Donnerstag 28. Mai	Freitag 29. Mai
Menü 1	Pfingstmontag	Fruchtiges Putencurry mit buntem Gemüse & Mandelreis f h 2 i 10,50 €	Döner-Teller vom Hähnchen mit Pommes frites, dazu Krautsalat & hausgemachte Sauce a 1 g i j 8 8,00 €	Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch) mit fruchtiger Tomatensauce a 1 c g i 8,00 €	Pangasius-Filet auf Curry-Gemüse-Reis mit Kokos-Creme & frischer Limette c d i 11,00 €
Menü 2	Pfingstmontag	Gebratene Thai-Nudeln mit Gemüse in einer Curry-Kokos-Sauce a 1 c f g i k 8 8,00 €	Antipasti-Gemüse auf gebratenem Reis, Bärlauch-Pesto & gehobeltem Grana Padano a 1 g h i 10,00 €	Schwäbische Spinat-Maultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm a 1 c g 8,00 €	Cremiges Gemüsefrikassee mit Bärlauch & Langkornreis a 1 g i j 8 8,00 €
Salat	Pfingstmontag	Orientalischer Couscous-Salat mit Kokos-Curry & bunten Wurzeln a 1 f g i k 8 8,50 €	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a 1 h 10,00 €	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurdressing g 8,50 €	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a 1 g 8,50 €
Dessert	Pfingstmontag	Karamellierte Ananas mit Schokosauce g 2,00 €	Mandarinentopfen mit Keksbruch & frischer Minze a 1 g 8 2,00 €	Cheesecake-Creme a 1 g 8 2,00 €	Cremiger Vanillepudding mit geraspelten Schokosplittern a 1 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 Natrippökelsalz, 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

nimm mich mit!