









Speiseplan vom 29.06. bis 03.07.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	29. Jun	30. Jun	01. Jul	02. Jul	03. Jul
Menü 1	Geschnetzeltes vom Hofgeflügel mit buntem Gemüse in fruchtiger Currysauce auf gebuttertem Reis	Wellenbandnudeln mit herzhafter Hähnchen-Fenchel-Sauce	Ćevapčići von der Pute mit Djuvec-Reis & einem pikantem Dipp, dazu Krautsalat	Knusprig gebackene Hähnchen-Frühlingsrolle auf asiatischer Gemüse-Reispfanne mit Hoisin, Sesam & Chiliflocken	Fischnuggets mit Kartoffelsalat, Sauce Tartar & Babyspinat
	a1 g 8 10,50 €	a1 g i 8,00 €	a1 c g i j 10,50 €	a1 c f g i k 8 10,50 €	a1 c d g i 8 8,00 €
Menü 2	Gebackener Blumenkohl auf Curryreis, Sauce Tatar & einem kleinen Feldsalat	Schupfnudelpfanne mit grünem Spargel & Cherrytomaten dazu ein Kräuterdip & Feldsalat	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  10,50 €	a1 c g i 8  8,00 €	a1 f i j k  8,00 €	a1 g i  10,50 €
Salat	Knackige Blattsalate mit Thunfisch, roten Zwiebelringen & Italien-Dressing	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce
	d 10,50 €	c g  8,50 €	a1 g  9,50 €	g 10,00 €	g  8,50 €
Dessert	Pflaumenkompott mit gerösteten Mandeln	Himbeercreme mit frischen Früchten	Blaubeergrütze & Schokozigarre	Mousse au Chocolat	Frucht-Gelee mit Vanillesauce
	a1 h1 2,00 €	g 8 2,00 €	- 2,00 €	g 8 2,00 €	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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

