

Speiseplan vom 06.07. bis 10.07.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	06. Jul	07. Jul	08. Jul	09. Jul	10. Jul
Menü 1	Gebackener Leberkäse an Schmorzwiebeln mit Kartoffelstampf & gebutterten Karotten	Saftiges Schweinegulasch mit Paprikastreifen & Kräuterspätzle	Gebratene Freiland-Hähnchenbrust in Champignonrahm mit Brokkoli & Wildreis	8 Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut, dazu Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln	Fischfilet im Knuspermantel mit gebackenen Kartoffelecken & Remouladensauce, dazu Blattsalate mit Hausdressing
	a1 c g i 8 11,00 €	a1 c g i 8,00 €	g 11,00 €	a1 g 3 5 11,00 €	a1 c d g j 8,00 €
Menü 2	Gebackene Champignons mit Aioli, Kräuterkartoffeln & kleinem Salat	Gebackener Camembert an Preiselbeeren mit frischem Baguette & einem Salat	Tagliatelle an Hausgemachtem Pesto Genovese mit Kirschtomaten, gerösteten Sonnenblumenkernen & Rucola	Riesen Ofenkartoffel mit Kräuterquark, buntem Salat & Kräuterdressing	Gemüsestrudel auf Rahmchampignons
	a1 c g i 8 8,00 €	a1 c g 8 11,00 €	a1 c g 8,00 €	c g i j 8,00 €	a1 g k 10,50 €
Salat	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing	Gartensalate mit gebratenen Pilzen & Kräutern, dazu ein leichtes Joghurdressing	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 10,00 €	d 9,50 €	g 8,50 €	c g 8,50 €	g 8,50 €
Dessert	Bunter Obstsalat mit Minze	Apfelkompott mit gerösteten Mandelblättern	Schokoladenpudding mit Sahne	Buttermilchdessert mit Birne	Joghurt mit Honig & Knusper
	- 2,00 €	h1 2,00 €	g 8 2,00 €	a1 g 8 2,00 €	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 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!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

