

Speiseplan vom 13.07. bis 17.07.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen

	Montag 13. Jul	Dienstag 14. Jul	Mittwoch 15. Jul	Donnerstag 16. Jul	Freitag 17. Jul
Menü 1	Cordon bleu vom Schweinerücken, mit Bratenjus, Erbsen & Möhrengemüse, dazu Kartoffelkroketten a1 c g i 11,50 €	Frikassee vom Hofgeflügel an gebuttertem Reis mit Champignons & frischen Kräutern a1 g i 8 8,00 €	Kräftiges Kesselgulasch vom Schwein mit Champignons & Butternudeln a1 c i j 10,00 €	Schnitzel "Wiener Art" mit Kaisergemüse, dazu Kroketten & Tomaten-Hollandaise a1 c g i 8 11,00 €	Paniertes Schollenfilet "Finkenwerder-Art" mit einem frischen Dill-Gurkensalat & Petersilienkartoffeln a1 c d g i 8 8,00 €
Menü 2	Chili sin Carne mit Bohnen & Mais, dazu Thymianreis & Crème fraîche g i j 8,00 €	Orientalisches Kichererbsen-Gemüsecurry mit Kokos & Koriander, dazu Jasminreis a1 i k 10,00 €	Geschwenkte Käsespätzle mit Röstzwiebeln & Schnittlauch a1 c g 8 8,00 €	Grüne Tortellini mit Frischkäsefüllung in Tomaten-Basilikum-Sauce & einem kleinen Beilagensalat a1 g i 8 8,00 €	Mediterraner Tellerrösti mit Zucchini-Champignon-Ragout & Mozzarella überbacken, dazu ein kleiner Salat a1 c g i 8 10,00 €
Salat	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen g h1 i 8,50 €	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing g 8,50 €	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette a1 9,50 €	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing i 8,50 €	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing j 10,00 €
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesauce g 8 2,00 €	Waldmeistergelee mit Vanillesauce & Splittern a1 g 8 2,00 €	Niederländisches Dubbel Vla mit Vanille & Schokolade a1 g 8 2,00 €	Bayrische Creme mit Himbeersauce & frischer Minze a1 g 8 2,00 €	Cremiger Joghurt mit gerösteten Mandeln & Honig a1 g h1 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

