

Speiseplan vom 27.07. bis 31.07.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	27. Jul	28. Jul	29. Jul	30. Jul	31. Jul
Menü 1	Gulasch von der Truthahnkeule frisch aus dem Kessel mit Waldpilzen & Spätzle	Geschnetzeltes vom Rind mit gebutterten Spätzle & Schmand-Topping, dazu ein kleiner Salat mit Kräuterdressing	Mediterran gebratene Hühnchenbrust auf Frühlingsgemüse & Rosmarinkartoffeln	Schnitzel nach Art "Cordon bleu" mit pikanter Sambal Sauce, Erbsen-Karottengemüse & Salzkartoffeln	Paniertes Seehechtfilet mit Pommes frites, Dillsauce & hausgemachtem Gurkensalat
	a1 c g i j	a1 g 8	i	a1 c g i 1 2 3	a1 d g 8
	8,00 €	11,00 €	8,00 €	10,50 €	11,00 €
Menü 2	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola	Gemüsegulasch in Kräutersauce, Tomatenreis & einem kleinen Salat	Gebackener Feta-Käse auf hausgemachtem, knackigen Tomaten-Paprika-Salat & Rucola	Vegane-Bolognese auf Fusilli mit Rucola & Grana Padano	Pasta mit Basilikum-Pesto, Schafskäse & Rucola
	a1 c g i 8 	g i j 8 	g i j 	a1 f g k 8 	a1 c g i 8 
	10,00 €	8,00 €	10,00 €	8,00 €	8,00 €
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	c g 	a1 g 	g	g 
	10,50 €	8,50 €	9,50 €	10,00 €	8,50 €
Dessert	Beerenkompott mit Vanille Crumble	Cappuccino-Creme mit Schokostückchen	Panna Cotta mit Himbeersauce	Marinierte Ananas mit frischer Minze	Vanille-Quark mit Keks-Crunch
	a1	a1 g i	g 8	-	g 8
	2,00 €	2,00 €	2,00 €	2,00 €	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 Natriumpökelsalz, 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

