

Speiseplan vom 24.08. bis 28.08.2026

Betriebsrestaurant Gasunie Deutschland GmbH & Co. KG



	Montag 24. Aug	Dienstag 25. Aug	Mittwoch 26. Aug	Donnerstag 27. Aug	Freitag 28. Aug
Menü 1	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country-Potatoes a1 c i j 4,60 €	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis a1 g k i 4,60 €	Putengulasch mit Champignons, gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand a1 i j 4,60 €	Gebratene Hähnchenbrust auf orientalischem Curry-Couscous mit gebratenem Gemüse & frischer Minzsauce a1 g 8 4,60 €	Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchini-gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter d g 8 4,60 €
Menü 2	Eier in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln a1 g 8 4,60 € VEGETARISCH	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten a1 g 8 4,60 € VEGETARISCH	Cremiges Kokos-Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne a1 h4 4,60 € VEGAN	Herzhaftes Salbei-Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse g i 8 4,60 € VEGETARISCH	Rühreier mit Püree von der Heidekartoffel & Rahmspinat c g 4,60 € VEGETARISCH
Menü 3 (Salat)	Salatteller mit Rohkost & gekochtem Ei, dazu Cocktailsauce c g 4,60 € VEGETARISCH	Salat mit gebackenem Gemüse & Kräuter-Joghurt-Sauce a1 g 4,60 € VEGETARISCH	Vitalsalat - Verschiedene Salate mit Hähnchenspieß, dazu Curry-Dressing g 4,60 € VEGETARISCH	Salatteller mit Käsestreifen & Joghurtsauce g 4,60 € VEGETARISCH	Salatteller mit Honigmelone, Schwarzwälder Schinken & American-Dressing g 4,60 € VEGETARISCH
Dessert	Panna Cotta mit Fruchtsauce a1 g 8 4,60 € VEGETARISCH	Quarkspeise mit Früchten a1 g 8 4,60 € VEGETARISCH	Süße Grütze mit weißer Schokolade a1 g 8 4,60 € VEGETARISCH	Milchreis mit Früchten a1 g 8 4,60 € VEGETARISCH	Blaubeermousse mit Müsli a1 g 8 4,60 € VEGETARISCH

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!

Suppe der Woche:

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüsejulienne & Klößchen (a1 c g i j 8)

VEGETARISCH = vegetarisch!

VEGAN = vegan!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region