

Speiseplan vom 10.08. bis 14.08.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	10. Aug	11. Aug	12. Aug	13. Aug	14. Aug
Menü 1	Saftiger Schweinebraten aus dem Rohr mit Bratensauce, Rotkohl & Semmelknödel	Schweine-Medaillons mit Champignons in Sauerrahmsauce & gebutterten Rigatoni	Gebratenes Hähnchen-Piccata an pikanter Tomaten-Paprika-Sauce, Brokkoli mit gerösteten Mandeln & gebacken Rosmarinkartoffelecken	Gebackene Frikadelle auf Bierjus, gedämpften Butterkartoffeln & karamellisierten Zwiebeln, dazu ein kleiner Salat	Tagliarini in cremiger Dill-Meerrettichsauce mit gebutterten Wurzeln & Fisch-Nuggets
	a1 c g i 8	a1 c g i 8	a1 c g h1 8	a1 c g i j 8	a1 c g 8
	10,00 €	11,00 €	10,50 €	11,00 €	10,00 €
Menü 2	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salat & Baguette-Brötchen	Knuspriges Sellerie-Schnitzel auf tomatisiertem Gemüse & Blumenkohl-Kartoffel-Püree	Gebackene Honig-Süßkartoffel mit frischem Thymian auf Quinoa-Gemüse & hausgemachtem Pesto alla Genovese	Gebratene Schupfnudeln mit Röstgemüse & Babyspinat	Farfalle an kräftiger Gemüse-Bolognese, gehobeltem Grana Padano & frischer Rauke
	a1 c g i j 8	a1 c g i 8	a1 h1 h2 i	a1 c g i 8	a1 c g i 8
	9,50 €	8,00 €	8,00 €	8,00 €	9,50 €
Salat	Waldorfsalat mit Knollensellerie, Schmand, Apfel & Walnüssen	Gemischter Salat mit pikanter Ananas, dazu Curry-Dressing	Bunter Salatteller mit Hähnchenbrust & Kräutervinaigrette	Salat mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet-Dressing	Gemischter Salat mit gebratenen Champignons & Tomate, dazu Balsamico-Dressing
	g h1 i	g	a1	i	j
	8,50 €	8,50 €	10,00 €	8,50 €	10,00 €
Dessert	Mariniertes Obst mit Crumble	Schokoladenmousse mit Beerenmark	Waldbeerencreme mit Topfen	Zitronenpudding mit gerösteten Mandeln	Marinierte Orange mit frischer Minze
	a1	g 8	a1 g 8	a1 g h 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 = Khorsan-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

