

Speiseplan vom 17.08. bis 21.08.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	17. Aug	18. Aug	19. Aug	20. Aug	21. Aug
Menü 1	Gebratener Reis "Esterházy" mit Rührei, Sojakeimlingen, Hoisin-Sauce & gebratener Hühnchenbrust auf Thai-Basilikumöl a1 c f g i k 8 8,00 €	Italien: Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Pesto & gehobelem Grana Padano  a1 c g 8 8,00 €	Schweiz: Geschnetzeltes "Züricher Art" vom Schwein mit Champignons & Rösti  a1 g i j 10,50 €	Frankreich: Coq au Vin mit Ratatouille Gemüse, sautierten Perlzwiebeln & Rosmarinkartoffeln  a1 i 10,50 €	Deutschland: Schnitzel "Jäger Art" mit Pilzrahmsauce, Preiselbeeren & Kartoffelkroketten  a1 i j 11,00 €
Menü 2	Gratinierter Blumenkohl mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln, dazu frisch gehackter Schnittlauch a1 g 8  9,50 €	Indonesische Gemüse-Reis-Pfanne "Nasi Goreng" mit gebackenem Blumenkohl & Erdnusssauce  a1 c e g  10,50 €	Deutschland: Spinatmaultaschen mit knackigem Gemüse in Rahm  a1 c g  8,00 €	Österreich: Kaiserschmarrn mit Mandeln & Rosinen, dazu Apfelmus & Vanillesauce  a1 c g  8,00 €	Israel: Falafel mit orientalischem Dipp, Hummus & Salat mit Granatapfelsirup, dazu Fladenbrot  a1 e f i k  8,00 €
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce g 10,00 €	Italienischer Rucola-Salat mit Tomate & Mozzarella, dazu Balsamico-Dressing g  10,00 €	Bunter Blattsalat mit gebratener Pute, süß-saurem Kürbis & Sonnenblumenkernen a1 h 10,50 €	Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven & Peperoni, dazu ein Joghurtdressing g  8,50 €	Gemischter Salat mit Knoblauchcroutons, Parmesansplittern & French Dressing a1 g  8,50 €
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesauce g 8 2,00 €	Milchreis mit Himbeersauce a1 g 8 2,00 €	Bananenquark mit Caramel a1 g 8 2,00 €	Kaltschale von der Himbeere a1 2,00 €	Vanillequark mit frischen Früchten 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 Natriumpökelsalz, 13 = mit Natrium, 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!

AKTIONSWOCHEN 

DER URLAUB GEHT WEITER:
BELIEBTE GERICHTE
AUS DEN BELIEBTESTEN
URLAUBSREGIONEN

 ITALIEN
 SPANIEN
 DÄNEMARK
 ÖSTERREICH
 NIEDERLANDE



DAS WIRD IHNEN
SCHMECKEN

 = vegetarisch!

Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region

ZERTIFIZIERTE
NACHHALTIGE
FISCHEREI
MSC
www.msc.org/de 

