

Speiseplan vom 24.08. bis 28.08.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	24. Aug	25. Aug	26. Aug	27. Aug	28. Aug
Menü 1	Gebackenes Fischfilet, Zitronen-Remoulade & Kartoffelsalat	Pfefferhacksteak (Rindfleisch) mit pikantem Texasgemüse & gebackenen Country- Potatoes	Gebratene Hähnchenstreifen "Marrakesch" in Gemüsecurry & Sesamreis	Putengulasch mit Champignons, gebutterten Kartoffeln, frischen Kräutern & Schmand	Knusprig gebratener Seebarsch mit pikantem Zucchini-gemüse, kleinen toskanischen Kartoffeln & Tomatenbutter
	a1 c d g j 8	a1 c i j	a1 g k i	a1 i j	d g 8
	11,00 €	8,00 €	10,50 €	8,00 €	11,00 €
Menü 2	Buntes Gemüsecurry mit frischen Mungbohnen, geröstetem Sesam & Jasminreis	Eier in cremiger Dijon-Senf- Sauce mit Erbsengemüse & Butterkartoffeln	Gerollte Falafel in knusprigem Pita mit Aioli & verschiedenen Blattsalaten	Cremiges Kokos- Kichererbsen-Curry mit fruchtiger Ananas dazu Zitronengras-Reis & Cashewkerne	Herzhaftes Salbei- Kartoffelgratin mit gehobeltem Grana Padano & Brokkoligemüse
	j k 	a1 g 8 	a1 g 8 	a1 h4 	g i 8 
	8,00 €	10,50 €	8,00 €	10,00 €	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 €	10,00 €	10,00 €	8,50 €
Dessert	Knusper Müsli & Joghurt	Panna Cotta mit Fruchtsauce	Quarkspeise mit Früchten	Süße Grütze mit weißer Schokolade	Milchreis mit Früchten
	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 g 8	a1 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 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

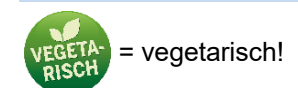
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

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