

Speiseplan vom 12.10. bis 16.10.2026

Betriebsrestaurant Landwirtschaftsministerium Niedersachsen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	12. Okt	13. Okt	14. Okt	15. Okt	16. Okt
Menü 1	Bandnudeln an weißer Bolognese mit geriebenem Parmesan & frischer Rauke	Gulasch von der Truthahnkeule frisch aus dem Kessel mit Waldpilzen & Spätzle	Bifteki vom Rind mit Schafskäsefüllung, Tomatenreis & Tsatsiki	Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce & gebackenen Kartoffel-Knoblauchcken, dazu ein kleiner Salat	Gebackene Calamari mit Aioli, einem buntem Salat & frisch gebackenem Baguette
	a1 c g i 8	a1 c g i j	a1 c g	a1 c g i 8	a1 c d g i 8
	7,90 €	7,90 €	7,90 €	7,90 €	7,90 €
Menü 2	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit einer Kräuterrahmsauce & Rucola	Gebackenes Gemüseschnitzel an Kräutersauce mit Kartoffelecken & glasierten Karotten	Gegrillter Halloumi auf buntem Ofengemüse mit Kräuter-Couscous & Minz-Joghurt-Dip	Herzhafter Wurzelgemüse-Kartoffelauflauf mit Schweizer Käse gratiniert	Hausgemachte Gemüselasagne mit Kräuter-Schmandhaube & frischem Rucola
	a1 c g i 8 	a1 c g 8 	a1 g 	a1 c g i 8 	a1 c g i 8 
	7,90 €	7,90 €	7,90 €	7,90 €	7,90 €
Salat	Gemischter Salat mit Fleischbällchen & Cocktailsauce	Mexikanischer Salatteller mit Mais, Kidneybohnen, Avocadocreme & Tortilla-Chips, dazu Limetten-Dressing	Rote-Bete-Carpaccio auf jungen Blattsalaten mit Ziegenkäse, Walnüssen & Honig-Dressing	Sommerlicher Nudelsalat mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten & Rauke, dazu gebratene Hähnchenstreifen	Orientalischer Couscous-Salat mit Minze, Granatapfelkernen & gerösteten Mandeln
	g	- 	a1 g h3 	c g	a1 h1 
	7,90 €	7,90 €	7,90 €	7,90 €	7,90 €
Dessert	Gelbe Grütze mit Vanillesauce	Karamellpudding mit Vanillesauce	Quark-Apfel-Dessert mit Walnüssen	Joghurt mit Müsli & Beeren	Zitronenmousse mit weißen Schokoladenraspeln
	a1 g 8	g	g h3 8	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 Natrippökelsalz, 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

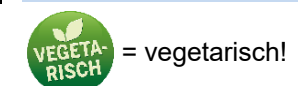
Die Speisen werden von unserem Küchenteam täglich frisch zubereitet.

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!



= vegetarisch!



Frische und Qualität: Produkte und Lieferanten aus der Region