

Name u. Anschrift:

| Montag | Salat | | Dressing | | Snack Menü | |
|--------|-------|---|----------|---|------------|--|
| | A | B | a | b | c | |
| | | | | | | |

| Dienstag | Salat | | Dressing | | Snack Menü | |
|----------|-------|---|----------|---|------------|--|
| | A | B | a | b | c | |
| | | | | | | |

| Mittwoch | Salat | | Dressing | | Snack Menü | |
|----------|-------|---|----------|---|------------|--|
| | A | B | a | b | c | |
| | | | | | | |

| Donnerstag | Salat | | Dressing | | Snack Menü | |
|------------|-------|---|----------|---|------------|--|
| | A | B | a | b | c | |
| | | | | | | |

| Freitag | Salat | | Dressing | | Snack Menü | |
|---------|-------|---|----------|---|------------|--|
| | A | B | a | b | c | |
| | | | | | | |

| Samstag | Salat | | Dressing | | Snack Menü | |
|---------|-------|---|----------|---|------------|--|
| | A | B | a | b | c | |
| | | | | | | |

| Sonntag | Salat | | Dressing | | Snack Menü | |
|---------|-------|---|----------|---|------------|--|
| | A | B | a | b | c | |
| | | | | | | |

Salat:

A) Thunfisch + Zwiebel B) Hähnchenbrust

Dressing:

a) French b) Joghurt c) Balsamico

Preise inkl. 7% Mwst., inkl. Dessert

| | |
|-------------------------|---------|
| Menü 1+2 ganze Portion: | 10,70€ |
| Menü 1+2 halbe Portion: | 8,35 € |
| Menü 3: | 13,00 € |
| Salat: | 9,50 € |
| Snack Menü: | 9,75 € |

Lieferbedingungen Stadtgebiet Gehrden, Ronnenberg

(außer Empelde) und Wennigsen.

Bestellungen und Änderungen bis 8:30 Uhr möglich.

Unser Betrieb ist biozertifiziert. Unsere gekennzeichneten Bio-Zutaten sind zertifiziert von der ÖKO-Kontrollstelle DE-ÖKO-006. Unsere Biozutaten: Nudeln, Parboiled Reis, Basmatireis, Bulgur, gekochte Eier, Milch, Rindermark-Knochen, Sonnenblumenöl u.a.. Wir ergänzen unsere Auswahl an hochwertigen Bio- Zutaten. Diese finden Platz auf unserem Speiseplan und werden entsprechend gekennzeichnet.



Zusatzstoffe:

- | | | |
|--|----|---------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | A1 | enthält Weizen |
| 2 mit Konservierungsstoff | A2 | enthält Roggen |
| bei Fleischerzeugnissen mit Nitritpökelsalz und Nitrat | A3 | enthält Gerste |
| 3 mit Antioxidationsmittel | A4 | enthält Hafer |
| 4 mit Geschmacksverstärker | A5 | enthält Dinkel |
| 5 geschwärzt | A6 | enthält Kamut |
| 6 mit Süßungsmittel | B | enthält Krebstiere |
| kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | C | enthält Eier |
| enthält eine Phenylalaninquelle | D | enthält Fisch |
| 7 mit Phosphat | E | enthält Erdnüsse |
| 8 geschwefelt | F | enthält Soja |
| 9 gewachst | G | enthält Milch |
| 10 chininhaltig | H1 | enthält Mandeln |
| | H2 | enthält Haselnüsse |
| 11 konserviert mit Thiabendazol | H3 | enthält Walnüsse |
| genetisch verändert | H4 | enthält Cashewnüsse |
| 13 Alkohol | H5 | enthält Pecannüsse |
| 14 erhöhter Koffeingehalt | H6 | enthält Paranüsse |
| Für Kinder und schwangere oder stillende | H7 | enthält Pistazien |
| Frauen nicht empfohlen | H8 | enthält Macadamianüsse |
| | I | enthält Sellerie |
| | J | enthält Senf |
| | K | enthält Sesamsamen |
| | L | enthält Schwefeldioxid; Sulfite |
| | M | enthält Lupinen |
| | N | Weichtiere |

Haftungsausschluss

Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und unseren Lieferanten erhalten. Aufgrund der Vielfalt der Hersteller und der gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Lebensmittel ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und Produkte Spuren von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen enthalten. Die Angaben zu Allergenen beziehen sich auf rezepturmäßig verwendete Zutaten. Eine Haftung für die vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird ausgeschlossen.



Ihr Menü-Bring-Dienst

**An 365 Tagen im Jahr
für Sie frisch auf den Tisch!**

KW: 07 ab 09.02.2026



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141

Fax: 05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 09.02. - 15.02.2026

Menü 1

Erbseintopf mit Kartoffeln, Majoran und Scheiben vom Wiener Würstchen
Obst der Saison A I J 4 7 9 ca. 850 Kcal

Ziegenerschnitzel mit Bratkartoffeln dazu kleiner Salat
Wiener Kaffeequark mit Mokkasahne A C G F 13 14 ca. 900 Kcal

Asiatische Bratnuedeln gewürzt mit Soja Soße, Gemüse, Ei und Hähnchenstreifen
Vanillepudding mit Sahne A C F G J ca. 840 Kcal

Senfeier in deftiger Soße und Bio-Salzkartoffeln dazu Gurkensalat
Joghurt im Becher A C I G J ca. 940 Kcal

Brathering mit Butterbohnen und Bio-Dillkartoffeln
Obst der Saison A D G 9 ca. 630 Kcal

Hühnersuppe mit Gemüse, Eierstich, Hühnerfleisch und Bio-Suppennudeln
Valentinsdonut A C ca. 580 Kcal

Grünkohl mit Kassler, Scheibe vom Bio-Schweinebauch, halbe Rauchwurst, Bio-Salzkartoffeln und Senf
Buttermilchlimettenmousse A I J G 7 ca. 980 Kcal

Menü 2

Rahmspinat mit Kräuterrührei und Bio-Salzkartoffeln
Obst der Saison C G ca. 590 Kcal

Gemüseschnitzel mit Brokkoli Bio-Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
Wiener Kaffeequark mit Mokkasahne A C G F I J ca. 810 Kcal

Rote Grützwurst (roter Pfannenschlag) mit Bio-Salzkartoffeln und Saurer Gurke
Vanillepudding mit Sahne A I J G S ca. 900 Kcal

Gebratene Rosmarinkartoffeln mit Anti Pasti Gemüse und mediterranem Kräuter Dip
Joghurt im Becher A G F ca. 520 Kcal

Ravioli mit Käse und Spinat gefüllt, fruchtige Tomatensoße und Rucola
Obst der Saison A I J G ca. 790 Kcal

Topfenuflauf mit Erdbeeren und Vanillesoße
Valentinsdonut A C G ca. 640 Kcal

Apfelinge im Backteig mit Puderzucker und Vanillesoße
Buttermilchlimettenmousse A C G ca. 820 Kcal

Menü 3

Schweinefilet im Speckmantel, Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße
Obst der Saison A G C F I J 7 13 ca. 840 Kcal

Schweinefilet im Speckmantel, Brokkoli Kroketten und Pfefferrahmsoße
Wiener Kaffeequark mit Mokkasahne A G C F I J 7 13 ca. 840 Kcal

Schweinefilet im Speckmantel, Brokkoli Kroketten und Pfefferrahmsoße
Vanillepudding mit Sahne A G F C I J 7 13 ca. 840 Kcal

Schweinefilet im Speckmantel, Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße
Joghurt im Becher A G F C I J 7 13 ca. 840 Kcal

Schweinefilet im Speckmantel, Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße
Obst der Saison A G F C I J 7 13 ca. 840 Kcal

Kein Angebot

Kein Angebot

Snack Menü

Lauwarne Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat
I J ca. 670 Kcal

Lauwarne Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat
I J ca. 670 Kcal

Lauwarne Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat
I J ca. 670 Kcal

Lauwarne Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat
I J ca. 670 Kcal

Lauwarne Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat
I J ca. 670 Kcal

Lauwarne Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat
I J ca. 670 Kcal

Lauwarne Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat
I J ca. 670 Kcal

Meine Bestellung

KW: 07 ab 09.02.2026

| Montag | 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü 3 |
|--------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|
| | | | | | |

| Dienstag | 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü 3 |
|----------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|
| | | | | | |

| Mittwoch | 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü 3 |
|----------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|
| | | | | | |

| Donnerstag | 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü 3 |
|------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|
| | | | | | |

| Freitag | 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü 3 |
|---------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|
| | | | | | |

| Samstag | 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü 3 |
|---------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|
| | | | | | — |

| Sonntag | 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü 3 |
|---------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|
| | | | | | — |

Änderungen vorbehalten