

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
- 2 mit Konservierungsstoff  
bei Fleischerzeugnissen mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwärzt
- 6 mit Süßungsmittel  
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken  
enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 mit Phosphat
- 8 geschwefelt
- 9 gewachst
- 10 chininhaltig

Allergene:

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- A4 enthält Hafer
- A5 enthält Dinkel
- A6 enthält Kamut
- B enthält Krebstiere
- C enthält Eier
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- H4 enthält Cashewnüsse
- H5 enthält Pecannüsse
- H6 enthält Paranüsse
- H7 enthält Pistazien
- 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 rezepturgemäß 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](mailto:kueche@haus-gehrden.de)

[www.haus-gehrden.de](http://www.haus-gehrden.de)



# Speiseplan vom 09.02. - 15.02.2026

## Meine Bestellung

KW: 07 ab 09.02.2026

### Menü 1

### Menü 2

### Menü 3

### Snack Menü

<div>Erbseintopf mit Kartoffeln, Majoran und Scheiben vom Wiener Würstchen</div> <div>Obst der Saison A I J 4 7 9 ca. 850 Kcal</div>	<div>Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bio-Salzkartoffeln</div> <div>Obst der Saison C G ca. 590 Kcal</div>	<div>Schweinefilet im Speckmantel, Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße</div> <div>Obst der Saison A G C F I J 7 13 ca. 840 Kcal</div>	<div>Lauwarme Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat</div> <div>I J ca. 670 Kcal</div>	<div>Montag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
<div>Ziegeunerschnitzel mit Bratkartoffeln dazu kleiner Salat</div> <div>Wiener Kaffeequark mit Mokkasahne A C G F 13 14 ca. 900 Kcal</div>	<div>Gemüseschnitzel mit Brokkoli Bio-Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise</div> <div>Wiener Kaffeequark mit Mokkasahne A C G F I J ca. 810 Kcal</div>	<div>Schweinefilet im Speckmantel, Brokkoli Kroketten und Pfefferrahmsoße</div> <div>Wiener Kaffeequark mit Mokkasahne A G C F I J 7 13 ca. 840 Kcal</div>	<div>Lauwarme Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat</div> <div>I J ca. 670 Kcal</div>	<div>Dienstag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
<div>Asiatische Bratnudeln gewürzt mit Soja Soße, Gemüse, Ei und Hähnchenstreifen</div> <div>Vanillepudding mit Sahne A C F G J ca. 840 Kcal</div>	<div>Rote Grützwurst (roter Pfannenschlag) mit Bio-Salzkartoffeln und Saurer Gurke</div> <div>Vanillepudding mit Sahne A I J G S ca. 900 Kcal</div>	<div>Schweinefilet im Speckmantel, Brokkoli Kroketten und Pfefferrahmsoße</div> <div>Vanillepudding mit Sahne A G F C I J 7 13 ca. 840 Kcal</div>	<div>Lauwarme Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat</div> <div>I J ca. 670 Kcal</div>	<div>Mittwoch</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
<div>Senfeier in deftiger Soße und Bio-Salzkartoffeln dazu Gurkensalat</div> <div>Joghurt im Becher A C I G J ca. 940 Kcal</div>	<div>Gebratene Rosmarinkartoffeln mit Anti Pasti Gemüse und mediterranem Kräuter Dip</div> <div>Joghurt im Becher A G F ca. 520 Kcal</div>	<div>Schweinefilet im Speckmantel, Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße</div> <div>Joghurt im Becher A G F C I J 7 13 ca. 840 Kcal</div>	<div>Lauwarme Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat</div> <div>I J ca. 670 Kcal</div>	<div>Donnerstag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
<div>Brathering mit Butterbohnen und Bio-Dillkartoffeln</div> <div>Obst der Saison A D G 9 ca. 630 Kcal</div>	<div>Ravioli mit Käse und Spinat gefüllt, fruchtige Tomatensoße und Rucola</div> <div>Obst der Saison A I J G ca. 790 Kcal</div>	<div>Schweinefilet im Speckmantel, Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße</div> <div>Obst der Saison A G F C I J 7 13 ca. 840 Kcal</div>	<div>Lauwarme Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat</div> <div>I J ca. 670 Kcal</div>	<div>Freitag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
<div>Hühnersuppe mit Gemüse, Eierstich, Hühnerfleisch und Bio-Suppennudeln</div> <div>Valentinsdonut A C ca. 580 Kcal</div>	<div>Topfenauflauf mit Erdbeeren und Vanillesoße</div> <div>Valentinsdonut A C G ca. 640 Kcal</div>	<div>Kein Angebot</div>	<div>Lauwarme Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat</div> <div>I J ca. 670 Kcal</div>	<div>Samstag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>—</td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					—
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
				—										
<div>Grünkohl mit Kassler, Scheibe vom Bio-Schweinebauch, halbe Rauchwurst, Bio-Salzkartoffeln und Senf</div> <div>Buttermilchlimettenmousse A I J G 7 ca. 980 Kcal</div>	<div>Apfelringe im Backteig mit Puderzucker und Vanillesoße</div> <div>Buttermilchlimettenmousse A C G ca. 820 Kcal</div>	<div>Kein Angebot</div>	<div>Lauwarme Hähnchenschnekel an Kartoffelgurkesalat</div> <div>I J ca. 670 Kcal</div>	<div>Sonntag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>—</td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					—
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
				—										