

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
- 11 konserviert mit Thiabendazol
- 12 genetisch verändert
- 13 Alkohol
- 14 erhöhter Koffeingehalt
Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen

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: 19 ab 04.05.2026



Bestelldaten:

**Tel.: 05108 / 928-141 Fax:
05108 / 928-149**

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 04.05. - 10.05.2026

Meine Bestellung

KW: 19 ab 04.05.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Snack Menü	Montag	Montag
Hack-Lauchcremesuppe mit Baguette Obst der Saison A C G S ca. 670 Kcal		Bio-Spaghetti mit Bolognese Soße, Parmesan und Karottensalat Obst der Saison A C D G S ca. 830 Kcal	Hähnchennuggets lauwarm mit Süß- Sauersoße und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) A C I J F G ca. 670 Kcal	Montag	Montag
Ursprungsbratwurst an lauwarmen Kartoffel- Specksalat dazu Senf Apfelquark mit Mandeln A J S 3 ca. 1220 Kcal		Bio-Spaghetti mit Bolognese Soße, Parmesan und Karottensalat Apfelquark mit Mandeln A C D G S ca. 830 Kcal	Hähnchennuggets lauwarm mit Süß- Sauersoße und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) A C I J F G ca. 670 Kcal	Dienstag	Dienstag
Hähnchenkeule mit Kartoffelspalten und Curry-Paprika-Dip Obstsalat A I J G ca. 1010 Kcal	Cremige Bio-Polenta mit gebratenen Pilzen und Tomaten-Kräuter-Sugo Obstsalat A C G ca. 650 Kcal	Bio-Spaghetti mit Bolognese Soße, Parmesan und Karottensalat Obstsalat A C D G S ca. 830 Kcal	Hähnchennuggets lauwarm mit Süß- Sauersoße und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) A C I J F G ca. 670 Kcal	Mittwoch	Mittwoch
Königsberger Klopse in Kapernsoße, Bio-Salzkartoffeln und Rote Beetesalat Joghurt mit Erdbeergrütze A I J G S ca. 910 Kcal	Lauwarmer Glasnudelsalat mit Asiagemüse und gebratenen Hähnchenstreifen Joghurt mit Erdbeergrütze A J G ca. 590 Kcal	Bio-Spaghetti mit Bolognese Soße, Parmesan und Karottensalat Joghurt mit Erdbeergrütze A C D G S ca. 830 Kcal	Hähnchennuggets lauwarm mit Süß- Sauersoße und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) A C I J F G ca. 670 Kcal	Donnerstag	Donnerstag
Schupfnudeln in Butter gebraten mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus Buttermilchmousse A D G ca. 690 Kcal	Gedünsteter Rotbarsch auf Julienne Gemüse Bio-Naturreis, Dijonsenfsoße und Salat Buttermilchmousse A C G ca. 650 Kcal	Bio-Spaghetti mit Bolognese Soße, Parmesan und Karottensalat Buttermilchmousse A C D G S ca. 830 Kcal	Hähnchennuggets lauwarm mit Süß- Sauersoße und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) A C I J F G ca. 670 Kcal	Freitag	Freitag
Erseneintopf mit Majoran, Kartoffelwürfeln, Gemüse und Würstchenscheiben Obst der Saison A I J G ca. 620 Kcal	Schwäbische Maultaschen, angebraten mit Champignons, Frühlingslauch und Kräutersoße Obst der Saison A C G ca. 670 Kcal	Kein Angebot	Hähnchennuggets lauwarm mit Süß- Sauersoße und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) A C I J F G ca. 670 Kcal	Samstag	Samstag
Schweinebraten mit Marktgemüse, Jus und Herzoginkartoffeln Wackelpudding mit Sahne A I J G S ca. 720 Kcal	Apfelstrudel mit Vanille-Zimtsoße Wackelpudding mit Sahne A C G ca. 710 Kcal	Kein Angebot	Hähnchennuggets lauwarm mit Süß- Sauersoße und Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) A C I J F G ca. 670 Kcal	Sonntag	Sonntag

1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3

Änderungen vorbehalten