

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:

Allergene:

- | | | |
|---|----|---------------------------------|
| 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 |
| | H3 | enthält Walnüsse |
| 11 konserviert mit Thiabendazol | H4 | enthält Cashewnüsse |
| 12 genetisch verändert | H5 | enthält Pecannüsse |
| 13 Alkohol | H6 | enthält Paranüsse |
| 14 erhöhter Koffeingehalt | H7 | enthält Pistazien |
| Für Kinder und schwangere oder stillende 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 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: 23 ab 01.06.2026



Bestelldaten:

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

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 01.06. - 07.06.2026

Meine Bestellung

KW: 23 ab 01.06.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Snack Menü | Tag | Bestellung | | | | | | | | | | |
|--|---|--|--|------------|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|--|--|--|--|---|
| Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln und Scheiben von Mettenden Obst der Saison A C G J ca. 720 Kcal | Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons, Salat und Kräuterquark Obst der Saison A I G ca. 620 Kcal | Bio-Schweinefilet mit Bio-Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße Obst der Saison A C G ca. 790 Kcal | Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal | Montag | <table border="1"> <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 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bratwurst mit Rotkohl, Bio-Kartoffeln und Soße <i>(Bewohnerwunsch)</i> Erdbeergrütze mit Sahne A C I J F G 13 ca. 820 Kcal | Bio-Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Bio-Apfelmark Erdbeergrütze mit Sahne A I J F G ca. 770 Kcal | Bio-Schweinefilet mit Bio-Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße Erdbeergrütze mit Sahne A C F G ca. 790 Kcal | Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal | Dienstag | <table border="1"> <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 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gebatene Hähnchenbrust, Bio-Brokkoli mit Bio-Basmatireis und fruchtiger Currysoße Vanillequark auf Beerengrütze A I J G ca. 870 Kcal | Dampfnudeln fruchtig gefüllt, Mohn und Vanillesoße Vanillequark auf Beerengrütze A C G ca. 690 Kcal | Bio-Schweinefilet mit Bio-Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße Vanillequark auf Beerengrütze A C G ca. 790 Kcal | Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal | Mittwoch | <table border="1"> <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 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mildes Chili-Con-Carne mit Schmand dazu Bio-Reis und Salat Wackelpudding mit Vanillesoße A1 G I ca. 790 Kcal | Bio-Gnocchi "Napoli" mit Tomaten-Gemüsesoße dazu geriebenem Käse Wackelpudding mit Vanillesoße A C J G ca. 720 Kcal | Bio-Schweinefilet mit Bio-Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße Wackelpudding mit Vanillesoße A C G 1 ca. 790 Kcal | Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal | Donnerstag | <table border="1"> <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 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fischfrikadelle mit Rahmerbsen und Bio-Kartoffelstampf Obst der Saison A C D G ca. 810 Kcal | Mini-Frühlingsrollen, Bio-Basmatireis, Asiagemüse und Süß-Saure Soße Obst der Saison A C 2 ca. 770 Kcal | Bio-Schweinefilet mit Bio-Brokkoli, Kroketten und Pfefferrahmsoße Obst der Saison A C G ca. 790 Kcal | Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal | Freitag | <table border="1"> <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 | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kartoffel-Kohlrabieintopf mit Fleischbällchen Obst der Saison A I J G 2 3 8 ca. 620 Kcal | Blumenkohl Käse Medaillon mit Bio-Vollkornnudeln und Kräutersoße Obst der Saison A C G ca. 650 Kcal | Kein Angebot | Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal | Samstag | <table border="1"> <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>X</td> </tr> </table> | 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü-3 | | | | | X |
| 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü-3 | | | | | | | | | | | |
| | | | | X | | | | | | | | | | | |
| Spießbraten an Jus, Bohnen und Bio-Petersilienkartoffeln Tiramisu A I J G ca. 720 Kcal | Quark-Kirschauflauf mit Schokolade und Vanillesoße Tiramisu A1 C G ca. 570 Kcal | Kein Angebot | Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal | Sonntag | <table border="1"> <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>X</td> </tr> </table> | 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü-3 | | | | | X |
| 1 ganze Portion | 1 halbe Portion | 2 ganze Portion | 2 halbe Portion | Menü-3 | | | | | | | | | | | |
| | | | | X | | | | | | | | | | | |

Änderungen vorbehalten