

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: 27 ab 29.06.2026**



**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 29.06. - 05.07.2026

## Meine Bestellung

**KW: 27 ab 29.06.2026**

### Menü 1

### Menü 2

### Menü 3

### Snack Menü

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Snack Menü	Montag	Montag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Eintopf von grünen Bohnen, Kartoffeln, Gemüse mit Scheiben von Mettenden <i>(Bewohnerwunsch)</i> Obst der Saison A G C J ca. 810 Kcal	Grießbrei mit Bio-Milch zubereitet und Erdbeerekompott  Obst der Saison A G ca. 630 Kcal	Lachssteak auf Bio- Gemüsepolenta mit Zitronenbuttersoße  Obst der Saison A D G ca. 840 Kcal	Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf  Obst der Saison A I J G ca. 850 Kcal	Montag	Montag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geflügel Cordon Bleu, Sommergemüse, Hollandaise und Bio Petersilienkartoffeln  Amarettini Quark A I J ca. 870 Kcal	Tomaten-Tortellini-Salat mit Mini-Mozzarella und Baguette  Amarettini Quark A I J G ca. 880 Kcal	Lachssteak auf Bio- Gemüsepolenta mit Zitronenbuttersoße  Amarettini Quark A D G ca. 840 Kcal	Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf  Amarettini Quark A I J G ca. 850 Kcal			Dienstag	Dienstag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mini Haxe mit Sauerkraut, Bio-Kartoffeln und Soße von süßem Senf  Fruchtige Kaltschale mit Schmand A I J G ca. 890 Kcal	Hähnchen-Nuggets mit Coleslaw (amerikanischer Krautsalat) und Süß-Sauer Dip  Fruchtige Kaltschale mit Schmand A C I J G ca. 795 Kcal	Lachssteak auf Bio- Gemüsepolenta mit Zitronenbuttersoße  Fruchtige Kaltschale mit Schmand A D G ca. 840 Kcal	Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf  Fruchtige Kaltschale mit Schmand A I J G ca. 850 Kcal	Mittwoch	Mittwoch			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schupfnudeln in Butter gebraten mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus <i>(Bewohnerwunsch)</i> Pfirsich Mousse A C I J G ca. 890 Kcal	Ofenkartoffel mit Kräuterquark, panierten Champignons und Salat  Pfirsich Mousse A C E G ca. 890 Kcal	Lachssteak auf Bio- Gemüsepolenta mit Zitronenbuttersoße  Pfirsich Mousse A D G ca. 840 Kcal	Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf  Pfirsich Mousse A I J G ca. 850 Kcal			Donnerstag	Donnerstag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fischstäbchen mit Kartoffel-Gurkensalat, Remoulade und Zitronenecke  Erdbeerquark mit Sahne A C D G 13 ca. 860 Kcal	2 Spiegeleier mit Rahmspinat und Bio-Kartoffelstampf  Erdbeerquark mit Sahne A C G J ca. 950 Kcal	Lachssteak auf Bio- Gemüsepolenta mit Zitronenbuttersoße  Erdbeerquark mit Sahne A D G ca. 840 Kcal	Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf  Erdbeerquark mit Sahne A I J G ca. 850 Kcal	Freitag	Freitag			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Okroschka kalte Sommersuppe mit Gurke, Radieschen, Kartoffeln, Ei, Fleischwurst, Lauch, Dill, Schmand und Baguette  Obst der Saison J I 2 3 8 ca. 890 Kcal	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Buttermöhren an Petersiliensoße  Obst der Saison A G ca. 710 Kcal	Kein Angebot	Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf  Obst der Saison A I J G ca. 850 Kcal			Samstag	Samstag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kassler mit Sauerkraut, Bio-Petersilienkartoffeln und Jus <i>(Bewohnerwunsch)</i> Kirschgötterspeise mit Sahne A G I J 13 ca. 865 Kcal	Süßes Blätterteiggebäck mit Vanillesoße  Kirschgötterspeise mit Sahne A C G 13 ca. 670 Kcal	Kein Angebot	Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf  Kirschgötterspeise mit Sahne A I J G ca. 850 Kcal	Sonntag	Sonntag			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten