Name u. Anschrift:

tag	Salat		Dressing			Snack Menü	\
Mon	Α	В	а	b	С		

stag	Salat		Dressing			Snack Menü
Dien	Α	В	а	b	С	

voch	Salat		Dr	ess	ing	Snack Menü
Mittwo	Α	В	а	b	С	

erstag	Salat		D	ress	ing	Snack Menü
Donner	Α	В	а	b	С	

eitag	Salat		Dr	essi	ing	Snack Menü
Frei	Α	В	а	b	С	

,						
Samstag	Salat		D	ress	ing	Snack Menü
Sam	Α	В	α	b	С	

Sonntag	Salat		Di	ress	ing	Snack Menü
Son	Α	В	а	b	С	

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 2 mit Konservierungsstoff bei Fleischerzeugnissen mit Nitritpökelsalz und Nitrat Bnit Antioxidationsmittel Anti Geschmacksverstärker Geschwärzt Bnit Süßungsmittel kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken enthält eine Phenylalaninquelle 7 8 mit Phosphat 9 gewachst 10 chininhaltig erhöhter Koffeingehalt Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen 11 konserviert mit Thiabendazol 12 genetsich verändert 13 Alkohol	A4 A5 A6 BCDEFGH1 H2 H4 H5 H6 H7 H8 I	enthält Weizen enthält Roggen enthält Gerste enthält Hafer enthält Dinkel enthält Kamut enthält Krebstiere enthält Eier enthält Fisch enthält Erdnüsse enthält Milch enthält Mandeln enthält Walnüsse enthält Valnüsse enthält Valnüsse enthält Cashewnüsse enthält Pecannüsse enthält Pistazien enthält Macadamianüsse enthält Sellerie enthält Senf
		enthält Macadamianüsse
	.1	
	K	enthält Sesamsamen
	Ĺ	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: 43 ab 20.10.2025





Bestelldaten:

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

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 20.10. - 26.10.2025

Meine Bestellung

KW: 43 ab 20.10.2025

Menü 1

Menü 2

Bio-Spaghetti mit Italienischen

Kräutern und Carbonarasoße

Obst der Saison

A C G S ca. 980 Kcal

Käsespätzle mit Frühlingslauch,

Röstzwiebeln und Emmentaler Käse,

Gurkensalat

Pfirsich Quark

ACG ca. 890 Kcal

Frischer Kürbiseintopf mit

Kürbiseinlage, Kürbiskernen dazu

Baguette

A C G 1 3 ca. 590 Kcal

In Butter geschwenkte Gnocci mit

Pilzen und Lauch an Kräutersoße

Karamellpudding

A G ca. 790 Kcal

Aprikosentopfenauflauf mit

Schokoladenstücken und süßer

Soße

Zitronen Götterspeise mit Sahne

A C G ca. 650 Kcal

Menü 3

Fenchelgemüse, Risotto und Noilly Prat Soße

ACIJG13 ca. 930 Kcal

Gebratener Zander auf Fenchelgemüse, Risotto und Noilly Prat Soße

Pfirsich Quark

Gebratener Zander auf Fenchelgemüse, Risotto und Noilly Prat Soße

A C I J G 1 13 ca. 930 Kcal

Gebratener Zander auf Fenchelgemüse, Risotto und Noilly Prat Soße

Fenchelgemüse, Risotto und Noilly Prat Soße

Zitronen Götterspeise mit Sahne ACIJG13 ca. 930 Kcal

Kein Angebot

Kein Angebot

Gebratener Zander auf

Obst der Saison

ACIJG13 ca. 930 Kcal

Himbeer Götterspeise mit Vanillesoße

Karamellpudding ACIJG13 ca. 930 Kcal

Gebratener Zander auf

A C G J S 1 2 3 ca. 981 Kcal

Kartoffelsalat mit Bratrollmops

A C G J S 1 2 3 ca. 981 Kcal

Sonntag

Montag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü
Mor					
'					

halbe

2

ganze

halbe

Portion

Menü 3

Dienstag Dienstag <u>Portion</u> Portion

ganze

Montag

2 Mittwoch halbe Menü 3 Portion ganze Portion halbe ganze Portion

Mittwoch A C G J S 1 2 3 ca. 981 Kcal

Snack Menü

Kartoffelsalat mit

Bratrollmops

A C G J S 1 2 3 ca. 981 Kcal

Kartoffelsalat mit

Bratrollmops

A C G J S 1 2 3 ca. 981 Kcal

Kartoffelsalat mit

Bratrollmops

Bratrollmops

A C G J S 1 2 3 ca. 981 Kcal

Kartoffelsalat mit

Bratrollmops

Kartoffelsalat mit

1	1	2	2	Menü
ganze	halbe	ganze	halbe	
Portion	Portion	Portion	Portio	

Donnerstag

Freitag halbe Menü 3 ganze halbe ganze **Portion Portion** Portion

A C G J S 1 2 3 ca. 981 Kcal

Kartoffelsalat mit

Bratrollmops

Samstag

Freitag

Samstag ganze halbe halbe ganze Portion Portion Portion Portion

Sonntag

ganze Portion ganze Portion halbe Portion halbe Menü 3 Portion

Italienische Minestrone, Bio-

Obst der Saison AGIca. 620 Kcal

Nudeln, Gemüse und Bohnen, Bio-

Ciabatta

Putengeschnetzeltes mit Butterspätzle und Gurkensalat

> Pfirsich Quark A J ca. 1010 Kcal

Hausgemachte gefüllte Paprikaschote mit Bio-Kartoffeln und Soße mit Paprikastreifen

Himbeer Götterspeise mit Vanillesoße Himbeer Götterspeise mit Vanillesoße A G I 1 ca. 890 Kcal

Gebratene Leber mit Apfel Zwiebelgemüse und Bio-Kartoffelstampf Karamellpudding AGJ ca. 880 Kcal

Gebratenes Fischfilet mit geschmorten Zwiebeln, Bio-Salzkartoffeln und Rote Bete Salat

Zitronen Götterspeise mit Sahne A D J G 2 9 ca. 730 Kcal

Pichelsteiner Eintopf mit viel Einlage und Fleischwürfeln

> Obst der Saison IS 2 3 8 ca. 590 Kcal

Schweinebraten mit dunkler Biersoße, Sauerkraut und Kartoffelklößen Buttermilchmousse

AJIGS ca. 890 Kcal

Geschmorter Kürbis mit Zucchini. Kräuterkartoffeln und

Kürbiskernsoße Obst der Saison A C G I ca. 720 Kcal

Apfelstrudel mit Vanillesoße mit Bio-Milch gekocht

> Buttermilchmousse GIJ ca. 620 Kcal

> > Änderungen vorbehalten