Name u. Anschrift:

	Salat		Dressing			Snack Menü
Montag	A	B	a	b	c	
Dienstag	A	B	a	b	c	
Mittwoch	A	B	a	b	c	
Donnerstag	A	B	a	b	c	
Freitag	A	B	a	b	c	
Samstag	A	B	a	b	c	
Sonntag	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.

BIO nach EG-Öko-Verordnung

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

Wir verwenden Bio-Zutaten, diese sind tagesaktuell in unserem Speiseplan grün gekennzeichnet.

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.

GH MENÜ

Ihr Menü-Bring-Dienst

An 365 Tagen im Jahr
für Sie frisch auf den Tisch!

KW: 51 ab 14.12.2026



BIO nach EG-Öko-Verordnung

Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141
Fax: 05108 / 928-149
E-Mail: kueche@haus-gehrden.de
www.haus-gehrden.de

Speiseplan vom 14.12. - 20.12.2026

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Snack Menü	
Leberknödel in Riderbrühe mit Lauchgenüse, Karotten und Kartoffelwürfeln Obst der Saison A I J G 2 ca. 820 Kcal	Geflügel-Kräuter-Bällchen in Kräuter-Sahnesoße, Bio-Brokkoli und Bio-Salzkartoffeln Obst der Saison I G ca. 870 Kcal	Edel-Hirschgulasch in Walpilz-Preiselbeer-Soße dazu Butterspätzle Obst der Saison A C I J G S 2 3 8 13 ca. 930 Kcal	Lauwarme Partyfrikadellen mit hausgemachten Nudelsalat und Senf A C G I J 2 ca. 1120 Kcal	Montag
Minihaxen vom Schwein mit Sauerkraut, Bratensoße, Bio-Kartoffelstampf Vanillepudding mit Karamellsoße A G I J L S ca. 890 Kcal	Gemüse-Gnocchipfanne mit leichter Kräutersoße Vanillepudding mit Karamellsoße A J G ca. 590 Kcal	Edel-Hirschgulasch in Walpilz-Preiselbeer-Soße dazu Butterspätzle Vanillepudding mit Karamellsoße A C I J G S 2 3 8 13 ca. 930 Kcal	Lauwarme Partyfrikadellen mit hausgemachten Nudelsalat und Senf A C G I J 2 ca. 1120 Kcal	Dienstag
Geflügelsteak mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise dazu Bio-Petersilienkartoffeln (Bewohnerwunsch) Pfirsichjoghurt A I J G L ca. 1010 Kcal	Bunte Bio-Reispfanne mit Paprika, Lauch, Mais, Bohnen, Hirtenkäse und Tomatensoße Pfirsichjoghurt G ca. 790 Kcal	Edel-Hirschgulasch in Walpilz-Preiselbeer-Soße dazu Butterspätzle Pfirsichjoghurt A C I J G S 2 3 8 13 ca. 930 Kcal	Lauwarme Partyfrikadellen mit hausgemachten Nudelsalat und Senf A C G I J 2 ca. 1120 Kcal	Mittwoch
Weißkohl Hackpfanne mit Kümmelsoße (Kohlrouladen für Faule) mit Bio-Salzkartoffeln Portweinbirnenkompott mit Sahne A I J 13 ca. 720 Kcal	Schupfnudeln in Butter gebraten mit Zucker und Zimt dazu warmes Apfelmus Portweinbirnenkompott mit Sahne A C G 13 ca. 710 Kcal	Edel-Hirschgulasch in Walpilz-Preiselbeer-Soße dazu Butterspätzle Portweinbirnenkompott A C I J G S 2 3 8 13 ca. 930 Kcal	Lauwarme Partyfrikadellen mit hausgemachten Nudelsalat und Senf A C G I J 2 ca. 1120 Kcal	Donnerstag
Sahnehering mit Bio-Dillkartoffeln und kleinem Salat (Bewohnerwunsch) Schokoladenpudding mit Vanillesoße A I J G ca. 820 Kcal	Bratkartoffeln mit Spiegeleiern, Frikadelle und Gewürzgurke Schokoladenpudding mit Vanillesoße A I J G ca. 710 Kcal	Edel-Hirschgulasch in Walpilz-Preiselbeer-Soße dazu Butterspätzle Schokoladenpudding mit Vanillesoße A C I J G S 2 3 8 13 ca. 930 Kcal	Lauwarme Partyfrikadellen mit hausgemachten Nudelsalat und Senf A C G I J 2 ca. 1120 Kcal	Freitag
Steckrübeneintopf mit Kartoffeln und reichlich Fleischeinlage (Bewohnerwunsch) Obst der Saison I J ca. 790 Kcal	Apfelstrudel mit Vanillesoße Obst der Saison A C G ca. 710 Kcal	Kein Angebot	Lauwarme Partyfrikadellen mit hausgemachten Nudelsalat und Senf A C G I J 2 ca. 1120 Kcal	Samstag
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Erbsen und Kartoffelröstis Winterlicher Pudding mit Zimtsahne A G I J L 13 ca. 620 Kcal		Kein Angebot	Lauwarme Partyfrikadellen mit hausgemachten Nudelsalat und Senf A C G I J 2 ca. 1120 Kcal	Sonntag

Änderungen vorbehalten

Meine Bestellung

KW: 51 ab 14.12.2026

	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Montag					
Dienstag					
Mittwoch					
Donnerstag					
Freitag					
Samstag					~~Menü 3~~
Sonntag					~~Menü 3~~

X