

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: 51 ab 15.12.2025



**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 15.12. - 21.12.2025

# Meine Bestellung

**KW: 51 ab 15.12.2025**

## Menü 1

## Menü 2

## Menü 3

## Snack Menü

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Snack Menü	Tag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Linseneintopf mit Speck und Würstchenscheiben Obst der Saison A I J G 2 3 ca. 820 Kcal	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen, Champignons, Kapern, Spargel und Bio-Reis Obst der Saison I G ca. 870 Kcal	Gefüllte Paprikaschote mit Bio- Reis, Paprikasoße und kleinem Salat 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eisbein 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	Gefüllte Paprikaschote mit Bio- Reis, Paprikasoße und kleinem Salat 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Weißkohl Hackpfanne mit Kümmelsoße (Kohlrouladen für Faule) mit Bio Salzkartoffeln Aprikosenjoghurt A I J G L ca. 1010 Kcal	Bunte Bio-Reispfanne mit Paprika, Lauch, Mais, Bohnen, Hirtenkäse und Tomatensoße Aprikosenjoghurt G ca. 790 Kcal	Gefüllte Paprikaschote mit Bio- Reis, Paprikasoße und kleinem Salat Aprikosenjoghurt 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grünkohl mit Bio-Schweinebauch, Kasseler, Bio-Salzkartoffeln dazu Senf Portweibirnenkompott A I J 13 ca. 720 Kcal	Schupfnudeln in Butter gebraten mit Zucker und Zimt dazu warmes Apfelmus Portweibirnenkompott A C G 13 ca. 710 Kcal	Gefüllte Paprikaschote mit Bio- Reis, Paprikasoße und kleinem Salat Portweibirnenkompott 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sahnehering mit Bio-Kartoffeln und kleinem Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße A I J G ca. 820 Kcal	Bratkartoffeln mit Spiegeleiern und Gewürzgurke Schokoladenpudding mit Vanillesoße A I J G ca. 710 Kcal	Gefüllte Paprikaschote mit Bio- Reis, Paprikasoße und kleinem Salat 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Steckrübeneintopf mit Kartoffeln und reichlich Fleischeinlage 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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hausgemachte Rinderrouladen in Burgundersauce mit Speckbohnen und Bio-Salzkartoffeln Winterlicher Pudding mit Sahne A G I J L 13 ca. 620 Kcal	Kirschmichel mit Vanillezimtsoße Winterlicher Pudding mit Sahne A C G ca. 790 Kcal	Kein Angebot	Lauwarme Partyfrikadellen mit hausgemachten Nudelsalat und Senf A C G I J 2 ca. 1120 Kcal	Sonntag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten