

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 | 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 |
| 11 konserviert mit Thiabendazol | H3 | enthält Walnüsse |
| genetisch verändert | H4 | enthält Cashewnüsse |
| 13 Alkohol | H5 | enthält Pecannüsse |
| 14 erhöhter Koffeingehalt | H6 | enthält Paranüsse |
| Für Kinder und schwangere oder stillende | H7 | enthält Pistazien |
| 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 rezepturmäßig 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: 05 ab 26.01.2026



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141

Fax: 05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 26.01. - 01.02.2026

Menü 1

Eintopf von Wintergemüse mit Hackfleisch, Kartoffeln und Baguette
Obst der Saison
A C I J ca. 820 Kcal

Königsberger Klopse an Kapernsoße mit Bio-Salzkartoffeln und Rote Beetesalat
Rote Grütze mit Vanillesoße
A I J G 6 13 ca. 820 Kcal

Geflügelragout in Weißweinsoße, Rosenkohl und Kartoffelrösti
Waldmeistergelee mit Sahne
A G I L 13 ca. 1010 Kcal

Zwiebelrostbraten, Blumenkohl, Zwiebelsoße, Bio-Kartoffelstampf
Karamellpudding mit Schokosoße
A J G L S E N ca. 710 Kcal

Gebackene Scholle "Finkenwerder Art" mit Zwiebel-Speckstippe und Bio-Dillkartoffeln
Fruchtjoghurt
A C D G S 2 3 8 ca. 790 Kcal

Champignoncremesuppe mit Croutons und Schinkenstreifen
Obst der Saison
A I G L ca. 620 Kcal

Sauerbraten vom Schwein mit Rosinensoße, Bio-Kartoffeln und Rotkohl
Weiße Schokoladenmousse
A I L J G 13 ca. 720 Kcal

Menü 2

Gyros mit Weißkohlgemüse, Bio-Reis dazu Knoblauch Dip
Obst der Saison
A C G 2 ca. 490 Kcal

Bio-Nudel Pfanne mit Gemüse und fruchtiger Tomatenrahmsoße
Rote Grütze mit Vanillesoße
A J G ca. 670 Kcal

Milchreis mit Zimt und Zucker und warmen Apfelkompott
Waldmeistergelee mit Sahne
A G ca. 790 Kcal

Gebackener Camembert mit kleinem Salat, Preiselbeeren und Baguette
Karamellpudding mit Schokosoße
A C G ca. 590 Kcal

Frikadelle an Butterkohlrabi, Bio-Salzkartoffeln und Soße
Fruchtjoghurt
A J L I G C 3 ca. 650 Kcal

Kartoffel-Hack-Wirsing-Auflauf mit Käse und Kräutersoße
Obst der Saison
A G J L ca. 670 Kcal

Apfelstrudel mit Vanille-Rum-Mohnsoße
Weiße Schokoladenmousse
A G 13 ca. 710 Kcal

Menü 3

XL Schnitzel aus der Oberschale in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Obst der Saison
A C I J ca. 930 Kcal

XL Schnitzel aus der Oberschale in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Rote Grütze mit Vanillesoße
A C I J G 13 ca. 930 Kcal

XL Schnitzel aus der Oberschale in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Waldmeistergelee mit Sahne
A C I J G ca. 930 Kcal

XL Schnitzel aus der Oberschale in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Karamellpudding mit Schokosoße
A C I J G ca. 930 Kcal

XL Schnitzel aus der Oberschale in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Fruchtjoghurt
A C I J G ca. 930 Kcal

Kein Angebot

Kein Angebot

Snack Menü

Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf
A C G J ca. 560 Kcal

Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf
A C G J ca. 560 Kcal

Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf
A C G J ca. 560 Kcal

Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf
A C G J ca. 560 Kcal

Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf
A C G J ca. 560 Kcal

Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf
A C G J ca. 560 Kcal

Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf
A C G J ca. 560 Kcal

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

Änderungen vorbehalten

Meine Bestellung

KW: 05 ab 26.01.2026