

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

- 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

Allergene:

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: 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

Meine Bestellung

KW: 05 ab 26.01.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

<div>Eintopf von Wintergemüse mit Hackfleisch, Kartoffeln und Baguette</div> <div>Obst der Saison</div> <div>A C I J ca. 820 Kcal</div>	<div>Gyros mit Weißkohlgemüse, Bio-Reis dazu Knoblauch Dip</div> <div>Obst der Saison</div> <div>A C G 2 ca. 490 Kcal</div>	<div>XL Schnitzel aus der Oberschale in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat</div> <div>Obst der Saison</div> <div>A C I J ca. 930 Kcal</div>	<div>Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf</div> <div>A C G J ca. 560 Kcal</div>	<div>Montag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
<div>Königsberger Klopse an Kapernsoße mit Bio-Salzkartoffeln und Rote Beetesalat</div> <div>Rote Grütze mit Vanillesoße</div> <div>A I J G 6 13 ca. 820 Kcal</div>	<div>Bio-Nudel Pfanne mit Gemüse und fruchtiger Tomatenrahmsoße</div> <div>Rote Grütze mit Vanillesoße</div> <div>A J G ca. 670 Kcal</div>	<div>XL Schnitzel aus der Oberschale in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat</div> <div>Rote Grütze mit Vanillesoße</div> <div>A C I J G 13 ca. 930 Kcal</div>	<div>Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf</div> <div>A C G J ca. 560 Kcal</div>	<div>Dienstag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
<div>Geflügelragout in Weißweinsauce, Rosenkohl und Kartoffelrösti</div> <div>Waldmeistergelee mit Sahne</div> <div>A G I L 13 ca. 1010 Kcal</div>	<div>Milchreis mit Zimt und Zucker und warmen Apfelkompott</div> <div>Waldmeistergelee mit Sahne</div> <div>A G ca. 790 Kcal</div>	<div>XL Schnitzel aus der Oberschale in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat</div> <div>Waldmeistergelee mit Sahne</div> <div>A C I J G ca. 930 Kcal</div>	<div>Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf</div> <div>A C G J ca. 560 Kcal</div>	<div>Mittwoch</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
<div>Zwiebelrostbraten, Blumenkohl, Zwiebelsoße, Bio-Kartoffelstampf</div> <div>Karamellpudding mit Schokosoße</div> <div>A J G L S E N ca. 710 Kcal</div>	<div>Gebackener Camembert mit kleinem Salat, Preiselbeeren und Baguette</div> <div>Karamellpudding mit Schokosoße</div> <div>A C G ca. 590 Kcal</div>	<div>XL Schnitzel aus der Oberschale in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat</div> <div>Karamellpudding mit Schokosoße</div> <div>A C I J G ca. 930 Kcal</div>	<div>Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf</div> <div>A C G J ca. 560 Kcal</div>	<div>Donnerstag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
<div>Gebackene Scholle "Finkenwerder Art" mit Zwiebel-Speckstippe und Bio-Dillkartoffeln</div> <div>Fruchtjoghurt</div> <div>A C D G S 2 3 8 ca. 790 Kcal</div>	<div>Frikadelle an Butterkohlrabi, Bio-Salzkartoffeln und Soße</div> <div>Fruchtjoghurt</div> <div>A J L I G C 3 ca. 650 Kcal</div>	<div>XL Schnitzel aus der Oberschale in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat</div> <div>Fruchtjoghurt</div> <div>A C I J G ca. 930 Kcal</div>	<div>Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf</div> <div>A C G J ca. 560 Kcal</div>	<div>Freitag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
<div>Champignoncremesuppe mit Croutons und Schinkenstreifen</div> <div>Obst der Saison</div> <div>A I G L ca. 620 Kcal</div>	<div>Kartoffel-Hack-Wirsing-Auflauf mit Käse und Kräutersoße</div> <div>Obst der Saison</div> <div>A G J L ca. 670 Kcal</div>	<div>Kein Angebot</div>	<div>Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf</div> <div>A C G J ca. 560 Kcal</div>	<div>Samstag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>—</td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					—
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
				—										
<div>Sauerbraten vom Schwein mit Rosinensoße, Bio-Kartoffeln und Rotkohl</div> <div>Weißes Schokoladenmousse</div> <div>A I L J G 13 ca. 720 Kcal</div>	<div>Apfelstrudel mit Vanille-Rum-Mohnsoße</div> <div>Weißes Schokoladenmousse</div> <div>A G 13 ca. 710 Kcal</div>	<div>Kein Angebot</div>	<div>Frikadelle mit Kartoffelsalat und Senf</div> <div>A C G J ca. 560 Kcal</div>	<div>Sonntag</div> <table><tr><td>1 ganze Portion</td><td>1 halbe Portion</td><td>2 ganze Portion</td><td>2 halbe Portion</td><td>Menü 3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>—</td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3					—
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3										
				—										