

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
- 3 bei Fleischerzeugnissen mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwärzt
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 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

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: 06 ab 02.02.2026



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141

Fax: 05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 02.02. - 08.02.2026

Meine Bestellung

KW: 06 ab 02.02.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Snack Menü	Tag	Bestellung										
Minestrone Tomatensuppe mit Karotten, Bohnen, Fenchel und Steinofenbaguette Obst der Saison A C G ca. 490 Kcal	Bandnudeln mit Hähnchenfiletstreifen in Spinat-Sahnesauce Obst der Saison A I J G ca. 820 Kcal	Gebratene Entenkeule mit Rotkohl und Knödeln, Herzhafte Soße Obst der Saison A C D G 13 ca. 930 Kcal	Lauwarmer Kartoffelsalat mit Leberkäse und Süßer Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal	Montag	<table border="1"> <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											
Ostdeutsches Jägerschnitzel mit Bio-Salzkartoffeln und Champignonsoße Schokopudding mit Vanillesoße A I J G L 1 ca. 820 Kcal	Eierragout mit buntem Gemüse in Schmandsoße, Bio-Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesoße A C G 1 ca. 770 Kcal	Gebratene Entenkeule mit Rotkohl und Knödeln, Herzhafte Soße Schokopudding mit Vanillesoße A C D G 13 ca. 930 Kcal	Lauwarmer Kartoffelsalat mit Leberkäse und Süßer Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal	Dienstag	<table border="1"> <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											
Hackbraten, Bohnengemüse, Bio-Salzkartoffeln und Soße Vanillequark mit Streuseln A I J G S ca. 1010 Kcal	Buntes Asia-Gemüse in Kokossauce leicht scharf, Bio-Basmatireis Vanillequark mit Streuseln A F I G ca. 790 Kcal	Gebratene Entenkeule mit Rotkohl und Knödeln, Herzhafte Soße Vanillequark mit Streuseln A C D G 13 ca. 930 Kcal	Lauwarmer Kartoffelsalat mit Leberkäse und Süßer Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal	Mittwoch	<table border="1"> <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											
Gefüllte Paprikaschote mit Bio-Reis und Paprikarahmsoße Zitronengelee mit Sahne A G I J S ca. 710 Kcal	Grießbrei mit Bio-Milch gekocht mit Fruchtsoße Zitronengelee mit Sahne A G ca. 590 Kcal	Gebratene Entenkeule mit Rotkohl und Knödeln, Herzhafte Soße Zitronengelee mit Sahne A C D G 13 ca. 930 Kcal	Lauwarmer Kartoffelsalat mit Leberkäse und Süßer Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal	Donnerstag	<table border="1"> <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											
Gebratener Seelachs an Spinat, Weißweinsoße und Bio-Kartoffeln Mohnmarzipanquark A D G J L 13 H1 ca. 790 Kcal	Gebackene Champignons mit Blattsalat, Baguette, Knoblauch Dip Mohnmarzipanquark A G C H1 ca. 650 Kcal	Gebratene Entenkeule mit Rotkohl und Knödeln, Herzhafte Soße Mohnmarzipanquark A C D G 13 H1 ca. 930 Kcal	Lauwarmer Kartoffelsalat mit Leberkäse und Süßer Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal	Freitag	<table border="1"> <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											
Pichelsteiner Gemüseintopf mit Fleischeinlage Obst der Saison A I J S ca. 620 Kcal	Kirschmichel mit Amarettosoße Obst der Saison A G 13 ca. 670 Kcal	Kein Angebot	Lauwarmer Kartoffelsalat mit Leberkäse und Süßer Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal	Samstag	<table border="1"> <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											
				—											
Braten nach Burgunder Art an Rotweinjus, Blumenkohl und Bio-Kartoffeln Kokosgrießpudding A G J L 13 ca. 720 Kcal	Fruchtig gefüllte Eierkuchen mit Vanillesoße Kokosgrießpudding A C G ca. 710 Kcal	Kein Angebot	Lauwarmer Kartoffelsalat mit Leberkäse und Süßer Senf J 2 3 8 ca. 970 Kcal	Sonntag	<table border="1"> <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											
				—											