

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 |
| 2 | mit Konservierungsstoff | A2 |
| bei Fleischerzeugnissen mit Nitritpökelsalz und Nitrat | | A3 |
| 3 | mit Antioxidationsmittel | A4 |
| 4 | mit Geschmacksverstärker | A5 |
| 5 | geschwärzt | A6 |
| 6 | mit Süßungsmittel | B |
| kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | | C |
| enthält eine Phenylalaninquelle | | D |
| 7 | mit Phosphat | E |
| 8 | geschwefelt | F |
| 9 | gewachst | G |
| 10 | chininhaltig | H1 |

- | | | |
|---|------------------------------|----|
| 11 | konserviert mit Thiabendazol | H2 |
| 12 | genetisch verändert | H3 |
| 13 | Alkohol | H4 |
| 14 | erhöhter Koffeingehalt | H5 |
| Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen | | H6 |

Allergene:

- | | |
|---------------------------------|----|
| enthält Weizen | H7 |
| enthält Roggen | H8 |
| enthält Gerste | I |
| enthält Hafer | J |
| enthält Dinkel | K |
| enthält Kamut | L |
| enthält Krebstiere | M |
| enthält Eier | N |
| enthält Fisch | |
| enthält Erdnüsse | |
| enthält Soja | |
| enthält Milch | |
| enthält Mandeln | |
| enthält Haselnüsse | |
| enthält Walnüsse | |
| enthält Cashewnüsse | |
| enthält Pecannüsse | |
| enthält Paranüsse | |
| enthält Pistazien | |
| enthält Macadamianüsse | |
| enthält Sellerie | |
| enthält Senf | |
| enthält Sesamsamen | |
| enthält Schwefeldioxid; Sulfite | |
| enthält Lupinen | |
| 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: 12 ab 16.03.2026



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141 Fax:
05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de
www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 16.03. - 22.03.2026

Meine Bestellung

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

KW: 12 ab 16.03.2026

Soljanka mit Schmanddip und Steinofenbaguette Obst der Saison A C G ca. 620 Kcal	Kartoffelauflauf mit Jagdwurst und Erbsen an Pilzrahmsoße Obst der Saison A I J G S ca. 590 Kcal	Hannoversche Zungenragout mit Bio-Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Obst der Saison A C S J G F ca. 830 Kcal	Kartoffelsalat mit Ursprungsbockwurst, Senf A C J G S 2 3 8 ca. 690 Kcal Montag	Montag <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										
Kasseler Ragout an Bio-Salzkartoffeln und dazu ein kleiner Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße A C I J G ca. 890 Kcal	Gemüseschnitzel an Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensoße, Käse und dazu ein kleiner Salat Schokoladenpudding mit Vanillesoße A C I J ca. 670 Kcal	Hannoversche Zungenragout mit Bio-Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Schokoladenpudding mit Vanillesoße A C S J G F ca. 830 Kcal	Kartoffelsalat mit Ursprungsbockwurst, Senf A C J G S 2 3 8 ca. 690 Kcal Dienstag	Dienstag <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										
Hausgemachte gefüllte Paprikaschote an Paprikasoße und Bio-Reis Apfelkompott, Sahne und Mandeln A I J G F ca. 780 Kcal	Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Saurer Gurke Apfelkompott, Sahne und Mandeln A C G 2 3 8 F ca. 620 Kcal	Hannoversche Zungenragout mit Bio-Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Apfelkompott, Sahne und Mandeln A C S J G F ca. 830 Kcal	Kartoffelsalat mit Ursprungsbockwurst, Senf A C J G S 2 3 8 ca. 690 Kcal Mittwoch	Mittwoch <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										
Putenstreifenragout mit Karottengemüse und Kartoffelröstis Himbeergelee mit Vanillesoße A I J G 1 ca. 750 Kcal	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Frischkäsesoße dazu kleiner Salat Himbeergelee mit Vanillesoße A C J G 1 ca. 500 Kcal	Hannoversche Zungenragout mit Bio-Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Himbeergelee mit Vanillesoße A C S J G F ca. 830 Kcal	Kartoffelsalat mit Ursprungsbockwurst, Senf A C J G S 2 3 8 ca. 690 Kcal Donnerstag	Donnerstag <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										
Gebratener Seelachs mit Meerrettichsoße, Bohnengemüse und Bio-Salzkartoffeln Milchreis mit Schokoladensoße A C D G 9 ca. 690 Kcal	Ursprungsbratwurst mit Sauerkraut, Bio-Salzkartoffeln, Jus und Senf Milchreis mit Schokoladensoße A C G ca. 750 Kcal	Hannoversche Zungenragout mit Bio-Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Milchreis mit Schokoladensoße A C S J G F ca. 830 Kcal	Kartoffelsalat mit Ursprungsbockwurst, Senf A C J G S 2 3 8 ca. 690 Kcal Freitag	Freitag <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										
Deftiger Graupeneintopf, Gemüse, Kartoffeln, Petersilie und Kasseler Obst der Saison A G I J 3 8 ca. 520 Kcal	Topfenauflauf mit Mandarinen und Orangensoße Obst der Saison A C G ca. 470 Kcal	Kein Angebot	Kartoffelsalat mit Ursprungsbockwurst, Senf A C J G S 2 3 8 ca. 690 Kcal Samstag	Samstag <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										
				—										
Dijonsenf-Schweinebraten, Senfbratensoße, Möhrengemüse und Bio-Kartoffeln Bountyquark A I J G 1 13 ca. 820 Kcal	Süßes Blätterteiggebäck mit sahniger Vanillesoße Bountyquark A C G ca. 710 Kcal	Kein Angebot	Kartoffelsalat mit Ursprungsbockwurst, Senf A C J G S 2 3 8 ca. 690 Kcal Sonntag	Sonntag <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										
				—										