

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
- 6 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 mit Phosphat
- 8 geschwefelt
- 9 gewachst
- 10 chininhaltig

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: 09 ab 23.02.2026



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141

Fax: 05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 23.02. - 01.03.2026

Meine Bestellung

KW: 09 ab 23.02.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

Linseneintopf mit Bio-Linsen, Gemüse und Scheiben von Wiener Würstchen Obst der Saison A G I J ca. 540 Kcal	Bio-Nudelauflauf mit Gemüse unter der Käsekruste, Tomatenrahmsoße Obst der Saison A C I G ca. 710 Kcal	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Bio-Salzkartoffeln, Rote Beete Salat Obst der Saison A G F I J C 6 13 ca. 790 Kcal	Gebackene Tintenfischringe, Zitronenecke, Aioli, Baguette und Blattsalat A C I J D G N 2 ca. 1010 Kcal	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										
Bratwurst mit Schmorzwiebeln, Soße, Bio- Kartoffelpüree und Senf Schokopudding mit Vanillesoße A I J G S 13 ca. 710 Kcal	Süßer Plunder fruchtig gefüllt an Vanillesoße mit Bio-Milch gekocht Schokopudding mit Vanillesoße A C G 13 ca. 610 Kcal	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Bio-Salzkartoffeln, Rote Beete Salat Schokopudding mit Vanillesoße A G F I J C 6 13 ca. 790 Kcal	Gebackene Tintenfischringe, Zitronenecke, Aioli, Baguette und Blattsalat A C I J D G N 2 ca. 1010 Kcal	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										
Hähnchenkeule mit Kartoffelspalten, Erbsen-Möhrengemüse und Rahmsoße Zitronenquark A G I J ca. 690 Kcal	Grießbrei gekocht mit Bio-Milch, Apfelkompott dazu Zucker und Zimt Zitronenquark A G ca. 690 Kcal	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Bio-Salzkartoffeln, Rote Beete Salat Zitronenquark A G F I J C 6 13 ca. 790 Kcal	Gebackene Tintenfischringe, Zitronenecke, Aioli, Baguette und Blattsalat A C I J D G N 2 ca. 1010 Kcal	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										
Chili con Carne mit Bio-Reis, Sour Cream Dip und kleinen Salat Apfelmus mit Sahne und Mandeln A I F G H 1 ca. 610 Kcal	Gefüllte Polentataschen auf Rahmspinat und kleiner Salat Apfelmus mit Sahne und Mandeln A C F G H 1 ca. 790 Kcal	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Bio-Salzkartoffeln, Rote Beete Salat Apfelmus mit Sahne und Mandeln A G F I J C 6 13 ca. 790 Kcal	Gebackene Tintenfischringe, Zitronenecke, Aioli, Baguette und Blattsalat A C I J D G N 2 ca. 1010 Kcal	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										
Fischfrikadelle mit Bio-Kartoffelstampf, Erbsen und Dillsoße Himbeergelee mit Vanillesoße A D I J G ca. 570 Kcal	Gemüse Maultaschen, angebraten mit Champignons, Kirschtomaten und Frühlingslauch, Kräutersoße Himbeergelee mit Vanillesoße A G I J ca. 530 Kcal	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Bio-Salzkartoffeln, Rote Beete Salat Himbeergelee mit Vanillesoße A G F I J C 6 13 ca. 790 Kcal	Gebackene Tintenfischringe, Zitronenecke, Aioli, Baguette und Blattsalat A C I J D G N 2 ca. 1010 Kcal	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										
Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfeln und Hack Obst der Saison A G I J ca. 520 Kcal	Quarkauflauf mit Blaubeeren und sahniger Vanillesoße Obst der Saison A C G ca. 750 Kcal	Kein Angebot	Gebackene Tintenfischringe, Zitronenecke, Aioli, Baguette und Blattsalat A C I J D G N 2 ca. 1010 Kcal	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										
				—										
Bio-Schweinebraten, Kaisergemüse, Herzoginnen-Kartoffeln und Bratensoße Pfirsichkompott mit Sahne A C I J G F 13 ca. 870 Kcal	Bio-Milchnudeln mit Apfelzimtkompott Pfirsichkompott mit Sahne A C G F ca. 610 Kcal	Kein Angebot	Gebackene Tintenfischringe, Zitronenecke, Aioli, Baguette und Blattsalat A C I J D G N 2 ca. 1010 Kcal	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										
				—										