

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

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: 14 ab 30.03.2026



Bestelldaten:

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

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



Speiseplan vom 30.03. - 05.04.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

Meine Bestellung

KW: 14 ab 30.03.2026

Pfannenschlag mit Bio-Salzkartoffeln und Gewürzgurke Obst der Saison A G S ca. 660 Kcal	Brokkolicremesuppe mit Mandeln und Croutons Obst der Saison C G ca. 500 Kcal	Currywurst mit Süßkartoffelpommes und fruchtiger Curry Soße Obst der Saison A 2 3 8 ca. 930 Kcal	Kartoffelsalat mit kaltem Schnitzel und Senf A C J G ca. 910 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										
Eierragout mit Gemüse und Bio-Petersilienkartoffeln Roter Wackelpudding mit Vanillesoße G 13 1 ca. 880 Kcal	Rhabarbergrießauflauf mit Bio-Milch- Vanillesoße Roter Wackelpudding mit Vanillesoße A C G 13 ca. 670 Kcal	Currywurst mit Süßkartoffelpommes und fruchtiger Curry Soße Roter Wackelpudding mit Vanillesoße A G 2 3 8 13 ca. 930 Kcal	Kartoffelsalat mit kaltem Schnitzel und Senf A C J G ca. 910 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										
Hackbraten mit Kohlrabigemüse in Rahm und Bio-Petersilienkartoffeln Pflaumenquark A C G I S ca. 880 Kcal	Kleine Schweinshaxe mit Sauerkraut, Bio-Kartoffeln an Soße von Süßen Senf Pflaumenquark A C G I ca. 720 Kcal	Currywurst mit Süßkartoffelpommes und fruchtiger Curry Soße Pflaumenquark A G 2 3 8 ca. 930 Kcal	Kartoffelsalat mit kaltem Schnitzel und Senf A C J G ca. 910 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										
Hähnchenkeule mit Bio-Brokkoli, Geflügelrahmsoße und Bio-Salzkartoffeln Karamellpudding aus Bio-Milch A G J ca. 750 Kcal	Kaiserschmarrn mit Rumrosinen, Mandelblättern, Puderzucker und Zwetschgenkompott Karamellpudding aus Bio-Milch A C J G S ca. 590 Kcal	Currywurst mit Süßkartoffelpommes und fruchtiger Curry Soße Karamellpudding aus Bio-Milch A G 2 3 8 ca. 930 Kcal	Kartoffelsalat mit kaltem Schnitzel und Senf A C J G ca. 910 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										
Gebratener Zander und Rotbarsch mit Bio-Kartoffeln, Fenchel-Möhrengemüse und Dillsoße Vanillepudding mit Schokoladensoße A D G ca. 690 Kcal	Bio-Schweinelachssteak an Paprikasoße und Kartoffel-Wedges Vanillepudding mit Schokoladensoße A J S 8 ca. 750 Kcal	Currywurst mit Süßkartoffelpommes und fruchtiger Curry Soße Vanillepudding mit Schokoladensoße A G 2 3 8 ca. 930 Kcal	Kartoffelsalat mit kaltem Schnitzel und Senf A C J G ca. 910 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										
Eintopf von grünen Bohnen, Kartoffeln mit Bio-Schweinebauchwürfeln Obst der Saison A I G ca. 630 Kcal	"Calzone di Patate", Kartoffel Cordon Bleu mit Frischkäsefüllung, Blumenkohl und Käsesoße Obst der Saison A I J G ca. 770 Kcal	Kein Angebot	Kartoffelsalat mit kaltem Schnitzel und Senf A C J G ca. 910 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										
				—										
Geschmorte Lammkeule mit Speckbohnen und Kartoffelgratin, Thymianjus Mousse au Chocolat mit Sahne A C G ca. 740 Kcal	Eieromelette mit Champignonrahmsoße und Bio-Petersilienkartoffeln Mousse au Chocolat mit Sahne A C G 1 13 ca. 710 Kcal	Kein Angebot	Kartoffelsalat mit kaltem Schnitzel und Senf A C J G ca. 910 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										
				—										