

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: 20 ab 11.05.2026**



**Bestelldaten:**

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

**E-Mail: [kueche@haus-gehrden.de](mailto:kueche@haus-gehrden.de)**

**[www.haus-gehrden.de](http://www.haus-gehrden.de)**



# Speiseplan vom 11.05. - 17.05.2026

## Meine Bestellung

**KW: 20 ab 11.05.2026**

### Menü 1

### Menü 2

### Menü 3

### Snack Menü

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Snack Menü	Montag	Montag
<p>Minestrone mit Bio-Nudeln und Baguette</p> <p>Frisches Obst A I J ca. 810 Kcal</p>	<p>Rührei mit Rahmspinat und Bio-Kartoffeln</p> <p>Frisches Obst C G ca. 470 Kcal</p>	<p>Rindertafelspitz in Meerrettichsoße, Speck-Bohnen und Bio- Salzkartoffeln</p> <p>Frisches Obst A G J ca. 730 Kcal</p>	<p>Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat</p> <p>A C J G 6 ca. 710 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>
<p>Gulasch vom Schweinelachs mit Champignons an Bio-Petersilienkartoffeln</p> <p>Schwarzwälder Kirsch Quark A C I J G 13 ca. 820 Kcal</p>	<p>Gefüllte Kartoffeltaschen an Sommergemüse und Sauce Hollandaise</p> <p>Schwarzwälder Kirsch Quark A C I J G ca. 670 Kcal</p>	<p>Rindertafelspitz in Meerrettichsoße, Speck-Bohnen und Bio- Salzkartoffeln</p> <p>Schwarzwälder Kirsch Quark A G J ca. 730 Kcal</p>	<p>Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat</p> <p>A C J G 6 ca. 710 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>
<p>Fruchtiges Putencurry mit Bio-Basmatireis und Salat</p> <p>Buttermilch-Limettenmousse A I J G ca. 1010 Kcal</p>	<p>Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensoße und Salat</p> <p>Buttermilch-Limettenmousse A G C ca. 790 Kcal</p>	<p>Rindertafelspitz in Meerrettichsoße, Speck-Bohnen und Bio- Salzkartoffeln</p> <p>Buttermilch-Limettenmousse A G J ca. 730 Kcal</p>	<p>Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat</p> <p>A C J G 6 ca. 710 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>
<p>Ostdeutsches Jägerschnitzel mit Bio-Spirelli, Tomatensoße, geriebener Käse und Salat</p> <p>Fruchtjoghurt A G I J ca. 730 Kcal</p>	<p>Bio-Milchreis mit Erdbeerkompott</p> <p>Fruchtjoghurt A I J G 13 ca. 790 Kcal</p>	<p>Rindertafelspitz in Meerrettichsoße, Speck-Bohnen und Bio- Salzkartoffeln</p> <p>Fruchtjoghurt A G J ca. 730 Kcal</p>	<p>Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat</p> <p>A C J G 6 ca. 710 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>
<p>Brathering mit Kartoffel-Ei-Salat und roten frischen Zwiebeln</p> <p>Cookies Pudding mit Sahne A D G F ca. 490 Kcal</p>	<p>Sauerkraut-Kasseler-Pfanne mit Kartoffelschupfnudeln dazu Schmanddip</p> <p>Cookies Pudding mit Sahne A I F G 2 3 8 ca. 790 Kcal</p>	<p>Rindertafelspitz in Meerrettichsoße, Speck-Bohnen und Bio- Salzkartoffeln</p> <p>Cookies Pudding mit Sahne A G J ca. 730 Kcal</p>	<p>Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat</p> <p>A C J G 6 ca. 710 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>
<p>Norddeutscher Schnüs, rahmiger Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi, Erbsen, Bohnen und Speckwürfeln</p> <p>Bio-Banane A I J G ca. 680 Kcal</p>	<p>Gefüllte Plundertasche mit Vanillesoße</p> <p>Bio-Banane A D F H G ca. 690 Kcal</p>	<p>Kein Angebot</p>	<p>Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat</p> <p>A C J G 6 ca. 710 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>
<p>Prager Schinken, Blumenkohl, Bio-Jus und Bio- Petersilienkartoffeln</p> <p>Grüne Götterspeise mit Sahne A I J G 7 1 F ca. 720 Kcal</p>	<p>Bio-Milchnudeln mit Apfelzimtkompott</p> <p>Grüne Götterspeise mit Sahne A G 1 F ca. 540 Kcal</p>	<p>Kein Angebot</p>	<p>Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat</p> <p>A C J G 6 ca. 710 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion</p> <p>1 halbe Portion</p> <p>2 ganze Portion</p> <p>2 halbe Portion</p> <p>Menü 3</p>

Änderungen vorbehalten