

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
- 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: 24 ab 08.06.2026



Bestelldaten:

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

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 08.06. - 14.06.2026

Meine Bestellung

KW: 24 ab 08.06.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Snack Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Graupeneintopf mit Gemüse und Kasseler Bauch gewürfelt Obst der Saison A I G ca. 820 Kcal	Überbackener Blumenkohl mit Käse gratiniert, Sauce Hollandaise und Bio-Petersilienkartoffeln Obst der Saison A I G 2 3 8 ca. 590 Kcal	Bayrische Minihaxe, Weißwurst, Nürnberger, Mini-Leberkäs, Kraut, Brezen und Senfauswahl Obst der Saison A C I J 13 ca. 940 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer XL-Bockwurst, Senf A C G J 1 2 3 ca. 1100 Kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Königsberger Klopse in Kapernsoße, Bio-Salzkartoffeln und Rote Beetesalat Vanillepudding mit Erdbeersoße A C I J G 13 ca. 760 Kcal	Bio-Bandnudeln mit Pfannengemüse und fruchtiger Tomatensoße dazu Parmesan Vanillepudding mit Erdbeersoße A G ca. 670 Kcal	Bayrische Minihaxe, Weißwurst, Nürnberger, Mini-Leberkäs, Kraut, Brezen und Senfauswahl Vanillepudding mit Erdbeersoße A I J G 13 ca. 940 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer XL-Bockwurst, Senf A C G J 1 2 3 ca. 1100 Kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Currywurst in fruchtiger Soße an Backofen- Pommes mit Mayonaise <i>(Bewohnerwunsch)</i> Pfirsichkompott mit Mandeln A I J G S ca. 990 Kcal	Bio-Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln, Spiegelei und Saurer Gurke Pfirsich mit Mandeln A C G ca. 790 Kcal	Bayrische Minihaxe, Weißwurst, Nürnberger, Mini-Leberkäs, Kraut, Brezen und Senfauswahl Pfirsichkompott mit Mandeln A I J G 13 ca. 940 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer XL-Bockwurst, Senf A C G J 1 2 3 ca. 1100 Kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frikadelle auf Rahm-Lauchgemüse mit Bio- Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt im Becher A I J G ca. 810 Kcal	Pfannkuchen mit Himbeer-Pannacotta-Füllung an Bourbon-Vanillesoße Fruchtjoghurt im Becher A J G ca. 690 Kcal	Bayrische Minihaxe, Weißwurst, Nürnberger, Mini-Leberkäs, Kraut, Brezen und Senfauswahl Fruchtjoghurt im Becher A I J G 13 ca. 940 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer XL-Bockwurst, Senf A C G J 1 2 3 ca. 1100 Kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hokifilet Müllerin an hausgemachtem Kartoffelsalat in Dijonsenfmarinade, Zitronenecke Himbeer-Götterspeise mit Sahne A C D G ca. 790 Kcal	Eierragout mit buntem Gemüse, Bio- Kartoffelstampf dazu Bio-Kresse Himbeer-Götterspeise mit Sahne A C G ca. 650 Kcal	Bayrische Minihaxe, Weißwurst, Nürnberger, Mini-Leberkäs, Kraut, Brezen und Senfauswahl Himbeer-Götterspeise mit Sahne A I J G 13 ca. 940 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer XL-Bockwurst, Senf A C G J 1 2 3 ca. 1100 Kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ungarische Gulaschsuppe mit mit Baguette Obst der Saison A I J G ca. 630 Kcal	Senfeier mit Bio-Salzkartoffeln, Bio-Kresse und Gurkensalat Obst der Saison A C G ca. 770 Kcal	Kein Angebot	Kartoffelsalat mit lauwarmer XL-Bockwurst, Senf A C G J 1 2 3 ca. 1100 Kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Putenkeulenbraten mit Möhrengemüse, Rahmsoße und Bio-Petersilienkartoffeln Mandarinenpudding mit Sahne A I J G ca. 740 Kcal	Gefülltes Blätterteiggebäck an Vanillesoße Mandarinenpudding mit Sahne A C G ca. 650 Kcal	Kein Angebot	Kartoffelsalat mit lauwarmer XL-Bockwurst, Senf A C G J 1 2 3 ca. 1100 Kcal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten