

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: 22 ab 25.05.2026



Bestelldaten:

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

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 25.05. - 31.05.2026

Meine Bestellung

KW: 22 ab 25.05.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Snack Menü	Montag	Montag
<p>Putenkeulenbraten mit Geflügelrahmsoße, Bio-Brokkoli und Kroketten Raffaello Mousse A I G ca. 670 Kcal</p>	<p>Bratgemüse und Bio-Kartoffeln, Kräuterquark Raffaello Mousse A I ca. 590 Kcal</p>	<p>Entenbraten an Grünen Spargelgemüse, Bärlauch Polenta und Hollandaise Raffaello Mousse A G J S 13 ca. 930 Kcal</p>	<p>Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf A C G 2 ca. 1006 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>
<p>Hühnerfrikassee, mit Bio-Reis Obst der Saison A C I J G S 13 ca. 720 Kcal</p>	<p>Grießbrei mit Erdbeerkompott Obst der Saison A C G 13 ca. 670 Kcal</p>	<p>Entenbraten an Grünen Spargelgemüse, Bärlauch Polenta und Hollandaise Obst der Saison A G J S 13 ca. 930 Kcal</p>	<p>Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf A C G 2 ca. 1006 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>
<p>Leberkäse mit Spiegelei, Sauerkraut und Bio-Salzkartoffeln dazu Süßer Senf Waldmeister Götterspeise mit Schmandsoße A I J G ca. 1010 Kcal</p>	<p>Schinken-Makkaroni-Auflauf an Tomatensoße und Salat Waldmeister Götterspeise mit Schmandsoße A G ca. 690 Kcal</p>	<p>Entenbraten an Grünen Spargelgemüse, Bärlauch Polenta und Hollandaise Waldmeister Götterspeise mit Schmandsoße A G J S 13 ca. 930 Kcal</p>	<p>Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf A C G 2 ca. 1006 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>
<p>Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus Kirschquark mit Streuseln A I J G 13 ca. 940 Kcal</p>	<p>Mini Frühlingsrollen mit Asia-Gemüse, Bio-Reis und Süß Saurer Soße Kirschquark mit Streuseln A F I K L 9 ca. 690 Kcal</p>	<p>Entenbraten an Grünen Spargelgemüse, Bärlauch Polenta und Hollandaise Kirschquark mit Streuseln A C J G S ca. 930 Kcal</p>	<p>Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf A C G 2 ca. 1006 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>
<p>Backfisch an Kartoffel-Gurkensalat mit Dillcreme und Zitronenecke Obst der Saison A C D G ca. 790 Kcal</p>	<p>Gemüselasagne mit fruchtiger Tomatensoße und Salat Obst der Saison A C G ca. 650 Kcal</p>	<p>Entenbraten an Grünen Spargelgemüse, Bärlauch Polenta und Hollandaise Obst der Saison A G J S 13 ca. 930 Kcal</p>	<p>Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf A C G 2 ca. 1006 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>
<p>Hack-Lauchcremesuppe mit Baguette Schokoladenpudding mit Sahne A S I J G ca. 620 Kcal</p>	<p>Süßer Strudel mit Vanillesoße Schokoladenpudding mit Sahne A C G ca. 670 Kcal</p>	<p>Kein Angebot</p>	<p>Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf A C G 2 ca. 1006 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>
<p>Zwiebelrostbraten in Zwiebelsoße, Karotten und Bio-Petersilienkartoffeln Fruchtjoghurt A I J G ca. 820 Kcal</p>	<p>Germknödel mit fruchtiger Füllung und Vanille- Mohnsoße Fruchtjoghurt A C G ca. 610 Kcal</p>	<p>Kein Angebot</p>	<p>Krautsalat mit gebackenem Feta und Bio-Feigensenf A C G 2 ca. 1006 Kcal</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>	<p>1 ganze Portion 1 halbe Portion 2 ganze Portion 2 halbe Portion Menü 3</p>

Änderungen vorbehalten