

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: 32 ab 03.08.2026



Bestelldaten:

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

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



Speiseplan vom 03.08. - 09.08.2026

Meine Bestellung

KW: 32 ab 03.08.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

Möhreneintopf mit Kartoffeln, Bio-Petersilie und Würstchenscheiben (Bewohnerwunsch) Obst der Saison A H G 2 3 8 ca. 570 Kcal	Bio-Spaghetti "Napoli", mit einer Tomaten-Gemüsesoße und gehobeltem Parmesan Obst der Saison A C I ca. 760 Kcal	Lachssteak auf Bio- Gemüsepolenta mit Zitronenbuttersoße Obst der Saison A D G ca. 930 Kcal	Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf Obst der Saison A C I ca. 763 Kcal	Montag	Montag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Fruchtiges Geflügel-Kokossahnecurry mit Asia-Gemüsenukeln Erdbeerjoghurt A C G ca. 1020 Kcal	Grießbrei mit Blaubeersoße dazu Zucker und Zimt Erdbeerjoghurt A C I J G ca. 730 Kcal	Lachssteak auf Bio- Gemüsepolenta mit Zitronenbuttersoße Erdbeerjoghurt A D G ca. 930 Kcal	Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf Erdbeerjoghurt A C I ca. 763 Kcal	Dienstag	Dienstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Schnitzel mit Tomate und Mozzarella überbacken, Tomatensoße und Bio-Penne Wackelpudding mit Vanillesoße A I J G ca. 670 Kcal	Leberknödelsuppe mit Lauch und Karottenscheiben in Rinderbrühe Wackelpudding mit Vanillesoße A C I J G ca. 640 Kcal	Lachssteak auf Bio- Gemüsepolenta mit Zitronenbuttersoße Wackelpudding mit Vanillesoße A D G ca. 930 Kcal	Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf Wackelpudding mit Vanillesoße A C I ca. 763 Kcal	Mittwoch	Mittwoch	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Eintopf von grünen Bohnen, Kartoffeln und Fleischeinlage Zitronenquark A G ca. 720 Kcal	Gemüse-Frikadelle mit kleinen angebratenen Kartoffeln, Salat und Kräuterschmand-Dip Zitronenquark A I J G ca. 810 Kcal	Lachssteak auf Bio- Gemüsepolenta mit Zitronenbuttersoße Zitronenquark A D G ca. 930 Kcal	Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf Zitronenquark A C I ca. 763 Kcal	Donnerstag	Donnerstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Fischfrikadelle an Lauwarmem Kartoffel- Dillgurkensalat mit Lauch dazu Remoulade Schokoladengrießbrei mit Sahne A C J D G ca. 690 Kcal	Königsberger Klopse in Karpernsoße mit Bio- Salzkartoffeln und Rote Beete Salat Schokoladengrießbrei mit Sahne A I J G ca. 470 Kcal	Lachssteak auf Bio- Gemüsepolenta mit Zitronenbuttersoße Schokoladengrießbrei mit Sahne A D G ca. 930 Kcal	Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf Schokoladengrießbrei mit Sahne A C I ca. 763 Kcal	Freitag	Freitag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Lasagne Bolognese mit fruchtiger Tomatensoße und Salat (Bewohnerwunsch) Obst der Saison A G I J ca. 530 Kcal	Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt dazu Apfelkompott Obst der Saison A G I J 8 ca. 730 Kcal	Kein Angebot	Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf Obst der Saison A C I ca. 763 Kcal	Samstag	Samstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Kalbsragout mit Champignons an Butterspätzlen dazu Gurkensalat in Dillcremé Pfirisch-Kompott mit Vanillesoße A I J G 9 13 ca. 780 Kcal	Blumenkohl und Brokkoli in Sauce Hollandaise mit Bio-Petersilienkartoffeln Pfirisch-Kompott mit Vanillesoße A C G ca. 470 Kcal	Kein Angebot	Lauwarme Frikadelle mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf Pfirisch-Kompott mit Vanillesoße A C I ca. 763 Kcal	Sonntag	Sonntag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3

Änderungen vorbehalten