

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:

Allergene:

- | | | | |
|---|------------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | mit Farbstoff | A1 | enthält Weizen |
| 2 | mit Konservierungsstoff | A2 | enthält Roggen |
| bei Fleischerzeugnissen mit Nitritpökelsalz und Nitrat | | A3 | enthält Gerste |
| 3 | mit Antioxidationsmittel | A4 | enthält Hafer |
| 4 | mit Geschmacksverstärker | A5 | enthält Dinkel |
| 5 | geschwärzt | A6 | enthält Kamut |
| 6 | mit Süßungsmittel | B | enthält Krebstiere |
| kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | | C | enthält Eier |
| enthält eine Phenylalaninquelle | | D | enthält Fisch |
| 7 | mit Phosphat | E | enthält Erdnüsse |
| 8 | geschwefelt | F | enthält Soja |
| 9 | gewachst | G | enthält Milch |
| 10 | chininhaltig | H1 | enthält Mandeln |
| | | H2 | enthält Haselnüsse |
| | | H3 | enthält Walnüsse |
| 11 | konserviert mit Thiabendazol | H4 | enthält Cashewnüsse |
| 12 | genetisch verändert | H5 | enthält Pecannüsse |
| 13 | Alkohol | H6 | enthält Paranüsse |
| 14 | erhöhter Koffeingehalt | H7 | enthält Pistazien |
| Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen | | 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: 33 ab 10.08.2026



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141

Fax: 05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 10.08. - 16.08.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

Meine Bestellung

KW: 33 ab 10.08.2026

Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffeln Majoran und Bockwurst Obst der Saison A I J 2 3 8 ca. 610 Kcal	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Gewürzgurke (Bewohnerwunsch) Obst der Saison C 6 ca. 650 Kcal	Französische Maishähnchenbrust, Ratatouille-Gemüse an Tagliatelle in Zitronenbuttersoße Obst der Saison A C J 13 ca. 490 Kcal	Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat Obst der Saison A C J ca. 450 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										
Hühnchen Steak Toskana mit Geflügelrahmsoße, Provence Gemüse, Bio-Thymiankartoffeln Vanillequark mit Erdbeersoße A G I ca. 760 Kcal	Ofenkartoffel, Hähnchenstreifen, Salat und Kräuterdip Vanillequark mit Erdbeersoße G ca. 590 Kcal	Französische Maishähnchenbrust, Ratatouille-Gemüse an Tagliatelle in Zitronenbuttersoße Vanillequark mit Erdbeersoße A C J 13 ca. 490 Kcal	Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat Vanillequark mit Erdbeersoße A C J ca. 450 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										
Rahmspinat mit Rührei und Bio-Salzkartoffeln Mandarinenpudding A C G ca. 760 Kcal	Backcamembert mit Preiselbeeren, Salat und Steinofenbaguette Mandarinenpudding A C G ca. 670 Kcal	Französische Maishähnchenbrust, Ratatouille-Gemüse an Tagliatelle in Zitronenbuttersoße Mandarinenpudding A C J G 13 ca. 490 Kcal	Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat Mandarinenpudding A C J ca. 450 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										
Bio-Spaghetti mit Bolognesesoße, gehobeltem Parmesan und Karottensalat Schokopudding mit Sahne A I J G F ca. 940 Kcal	Germknödel fruchtig gefüllt mit Vanille- Mohnsoße Schokopudding mit Sahne A C G F ca. 850 Kcal	Französische Maishähnchenbrust, Ratatouille-Gemüse an Tagliatelle in Zitronenbuttersoße Schokopudding mit Sahne A C J G 13 ca. 490 Kcal	Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat Schokopudding mit Sahne A C J ca. 450 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										
Gedünstetes Fischfilet auf Gemüsestreifen, Dillsoße und Bio-Kartoffeln Kaltschale mit Joghurt A C D F G J 13 ca. 800 Kcal	Gebackene Champignons mit Salat, Knoblauch-Dip und Baguette Kaltschale mit Joghurt A C G ca. 560 Kcal	Französische Maishähnchenbrust, Ratatouille-Gemüse an Tagliatelle in Zitronenbuttersoße Kaltschale mit Joghurt A C J G 13 ca. 490 Kcal	Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat Kaltschale mit Joghurt A C J ca. 450 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										
Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen, Karpern, Spargel mit Bio-Reis (Bewohnerwunsch) Obst der Saison A G ca. 460 Kcal	Kirschmichel mit Zimt und Zucker an Vanillesoße Obst der Saison A C G ca. 480 Kcal	Kein Angebot	Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat Obst der Saison A C J ca. 450 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										
				—										
Schweinebraten mit geschmorten Karotten, Bio-Petersilienkartoffeln und Soße Vanille Grießpudding mit Sahne A C G I J 13 F ca. 950 Kcal	Bio-Milchnudeln mit Apfel-Zimtkompott Vanille Grießpudding mit Sahne A C G F ca. 520 Kcal	Kein Angebot	Leberkäsemmel mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Süßer Senf und Krautsalat Vanille Grießpudding mit Sahne A C J ca. 450 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										
				—										