

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: 37 ab 07.09.2026



Bestelldaten:

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

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



Speiseplan vom 07.09. - 13.09.2026

Meine Bestellung

KW: 37 ab 07.09.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

Türkische Linsensuppe von Roten Bio-Linsen mit gebratener Sucuk und Bio-Kichererbsen (Bewohnerwunsch) Obst der Saison A I J ca. 750 Kcal	Sauerkrautpfanne mit Speck, Kartoffelwürfeln, Kasslerwürfeln und Soße vom Süßen Senf Obst der Saison A C G J ca. 590 Kcal	Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und sauren Gurken Obst der Saison A I J ca. 920 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf Obst der Saison A C J G 2 ca. 680 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										
Ziegeunerschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salat Kirschgelee mit Schmandsoße A C J G ca. 600 Kcal	Pilzraguot mit Schnittlauch und Bio-Petersilienkartoffeln Kirschgelee mit Schmandsoße A D G N ca. 690 Kcal	Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und sauren Gurken Kirschgelee mit Schmandsoße A G I J ca. 920 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf Kirschgelee mit Schmandsoße A C J G 2 ca. 680 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										
Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Bio-Apfelmark dazu Zucker und Zimt (Bewohnerwunsch) Vanille-Pfirsichpudding mit Sahne A G J F 13 ca. 840 Kcal	Hausgemachter Nudelsalat mit Bio-Nudeln, Frikadelle und Senf Vanille-Pfirsichpudding mit Sahne A C G F ca. 900 Kcal	Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und sauren Gurken Vanille-Pfirsichpudding mit Sahne A G I J ca. 920 Kcal	Kartoffelsalat mit kalter Frikadelle und Senf Vanille-Pfirsichpudding mit Sahne A C J G 2 ca. 680 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										
Currywurst in fruchtiger Soße an Backofen- Pommes mit Mayonaise (Bewohnerwunsch) Stracciatella Quark A C I G J ca. 940 Kcal	Angebratene Rosmarinkartoffeln mit Anti Pasti Gemüse und mediterranem Kräuter Dip Stracciatella Quark A G ca. 520 Kcal	Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und sauren Gurken Stracciatella Quark A G I J ca. 920 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf Stracciatella Quark A C J G 2 ca. 680 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										
Matjesfilet mit Hausfrauensoße dazu Bio-Dillkartoffeln Vanillepudding mit Schokosoße D G ca. 530 Kcal	Bio-Milchreis mit Bio-Apfelmark dazu Zucker und Zimt Vanillepudding mit Schokosoße A I J G ca. 790 Kcal	Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln und sauren Gurken Vanillepudding mit Schokosoße A G I J ca. 920 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf Vanillepudding mit Schokosoße A C J G 2 ca. 680 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										
Erbsencremesuppe von Jungen grünen Erbsen, Kartoffelwürfel, Erbsen, Schmand und Speck Obst der Saison I J G ca. 480 Kcal	Wiener Quarkstrudelmit Vanillesoße Obst der Saison A C G ca. 540 Kcal	Kein Angebot	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf Obst der Saison A C J G 2 ca. 680 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>X</td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü-3					X
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü-3										
				X										
Prager Schinken, Blumenkohl, Bio-Jus und Bio- Petersilienkartoffeln (Bewohnerwunsch) Schokoladenmousse mit roter Fruchtsoße A I J G 13 ca. 690 Kcal	Fettuccine "Florentiner Art" Bio-Bandnudeln mit Sahnesauce und Blattspinat Schokoladenmousse mit roter Fruchtsoße A C J G ca. 820 Kcal	Kein Angebot	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf Schokoladenmousse mit roter Fruchtsoße A C J G 2 ca. 680 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>X</td></tr></table>	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü-3					X
1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü-3										
				X										

Änderungen vorbehalten