

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: 36 ab 31.08.2026



Bestelldaten:

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

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



Speiseplan vom 31.08. - 06.09.2026

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

Meine Bestellung

KW: 36 ab 31.08.2026

Graupeneintopf mit Gemüse und Fleischeinlage Frisches Obst A I J ca. 1100 Kcal	Tagliatelle "al prosciutto" grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesoße Frisches Obst A G I ca. 410 Kcal	Kalbsragout mit Champignons an Butterspätzlen dazu Gurkensalat in Dillcremé Frisches Obst A D I G 13 ca. 930 Kcal	Parnierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat Frisches Obst A C G ca.560 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										
NRW-Taxiteller Kombination aus Pommes frites mit Mayo, Currywurst, Gyrosfleisch, Zwiebeln und Tzatziki (Bewohnerwunsch) Erdbeermousse mit Streuseln A C G F I ca. 730 Kcal	Großer Bunter Salatteller mit panierten Champignonköpfen, Knobi-Dip und Baguette Erdbeermousse mit Streuseln A G 2 3 8 ca. 520 Kcal	Kalbsragout mit Champignons an Butterspätzlen dazu Gurkensalat in Dillcremé Erdbeermousse mit Streuseln A D I G 13 ca. 930 Kcal	Parnierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat Erdbeermousse mit Streuseln A C G ca.560 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										
Gebratene Rinderleber, Bio-Kartoffelstampf, gebratene Zwiebeln und dazu warmes Bio- Apfelmark (Bewohnerwunsch) Kirschjoghurt mit Sahne A C G I 13 ca. 710 Kcal	Eieromelette mit Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln Kirschjoghurt mit Sahne A C G I ca. 520 Kcal	Kalbsragout mit Champignons an Butterspätzlen dazu Gurkensalat in Dillcremé Kirschjoghurt mit Sahne A D I G 13 ca. 930 Kcal	Parnierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat Kirschjoghurt mit Sahne A C G ca.560 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										
Bratwurst mit Apfelrotkohl, Bio-Petersilienkartoffeln und Soße (Bewohnerwunsch) Zitronengelee mit Vanillesoße A C G I J ca. 860 Kcal	Frühlingsrolle mit Bio-Basmatireis, Asiagemüse und Süß-Saurer-Soße Zitronengelee mit Vanillesoße A G C 6 ca. 590 Kcal	Kalbsragout mit Champignons an Butterspätzlen dazu Gurkensalat in Dillcremé Zitronengelee mit Vanillesoße A D I G 13 ca. 930 Kcal	Parnierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat Zitronengelee mit Vanillesoße A C G ca.560 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										
Fischfilet gebraten, Spinat und Bio-Salzkartoffeln, Weißweinsauce Vanillepudding mit Bio-Milch A D F G H 13 8 ca. 490 Kcal	Nudelaufguss mit Erbsen und Schinken, gratiniert mit Käse und Tomatensoße Vanillepudding mit Bio-Milch A C G ca. 540 Kcal	Kalbsragout mit Champignons an Butterspätzlen dazu Gurkensalat in Dillcremé Vanillepudding mit Bio-Milch A D I G 13 ca. 930 Kcal	Parnierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat Vanillepudding mit Bio-Milch A C G ca.560 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										
Kohleintopf mit Fleischwürfeln, Gemüse und Kartoffeln Obst der Saison A I J G ca. 860 Kcal	Topfenaufguss mit Kirschen an Schokoladensoße Obst der Saison A C G ca. 720 Kcal	Kein Angebot	Parnierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat Obst der Saison A C G ca.560 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										
Bauernroulade in Burgundersauce mit Rotkohl und Bio-Petersilienkartoffeln (Bewohnerwunsch) Vanillequark mit Erdbeersauce A C G J 13 ca. 670 Kcal	Kirschblättertörtchen mit rahmiger Vanillesauce Vanillequark mit Erdbeersauce A C G ca. 650 Kcal	Kein Angebot	Parnierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat Vanillequark mit Erdbeersauce A C G ca.560 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