

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
- mit Antioxidationsmittel
- mit Geschmacksverstärker
- geschwärzt
- mit Süßungsmittel
- kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 8 mit Phosphat
- 9 gewachst
- 10 chininhaltig
- erhöhter Koffeingehalt
- Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen
- nicht empfohlen
- 11 konserviert mit Thiabendazol
- 12 genetisch verändert
- 13 Alkohol

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: 44 ab 27.10.2025



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141

Fax: 05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 27.10. - 02.11.2025

Meine Bestellung

KW: 44 ab 27.10.2025

Bio-Linseneintopf süß/sauer mit Wiener Würstchen und Senf Obst der Saison A G 1 I J ca. 730 Kcal	Kleine angerbratene Kartoffeln mit Pfannengemüse und Kräuterquark Obst der Saison A I J S 1 C G ca. 920 Kcal	Wildgulasch mit Pilzen an Spätzle mit einer Preiselbeerbirne Obst der Saison A I J 1 ca. 930 Kcal	Cole Slaw mit Chicken Fingers A C G 2 ca. 1006 Kcal	Montag	Montag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Gulasch von der Putenkeule in Rahmsauce mit Waldpilzen, Preiselbeeren dazu Butterspätzle Fruchtjoghurt A G I J ca. 920 Kcal	Bio-Milchreis mit heißen Kirschen mit Zimt und Zucker Fruchtjoghurt G ca. 720 Kcal	Wildgulasch mit Pilzen an Spätzle mit einer Preiselbeerbirne Fruchtjoghurt A I J ca. 930 Kcal	Cole Slaw mit Chicken Fingers A C G 2 ca. 1006 Kcal	Dienstag	Dienstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Lasagne al Forno mit Hackfleisch und Bechamel gebacken an fruchtiger Tomatensoße Kirschgötterspeise mit Vanillesauce A G I J S ca. 830 Kcal	Käsespätzle mit Frühlingslauch, Röstzwiebeln und Emmentaler Käse Kirschgötterspeise mit Vanillesauce A C J G ca. 980 Kcal	Wildgulasch mit Pilzen an Spätzle mit einer Preiselbeerbirne Kirschgötterspeise mit Vanillesauce A I J ca. 930 Kcal	Cole Slaw mit Chicken Fingers A C G 2 ca. 1006 Kcal	Mittwoch	Mittwoch	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Grünkohl mit Rauchwurst, Bio-Salzkartoffeln und Senf Amarettiniquark A I J G C H 1 ca. 970 Kcal	Gefüllte Zucchini an Paprikasoße und Bio-Salzkartoffeln Amarettiniquark A I J G S ca. 890 Kcal	Wildgulasch mit Pilzen an Spätzle mit einer Preiselbeerbirne Amarettiniquark A I J G ca. 930 Kcal	Cole Slaw mit Chicken Fingers A C G 2 ca. 1006 Kcal	Donnerstag	Donnerstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Gebratenes Rotbarschfilet an Rahmspinat mit Kartoffelstampf Eierlikörpudding A C D G 13 ca. 670 Kcal	Hausgemachte Gemüsesülze mit Ei, Remoulade und Bratkartoffeln Eierlikörpudding C G J S 3 13 ca. 720 Kcal	Wildgulasch mit Pilzen an Spätzle mit einer Preiselbeerbirne Eierlikörpudding A I J G 13 ca. 930 Kcal	Cole Slaw mit Chicken Fingers A C G 2 ca. 1006 Kcal	Freitag	Freitag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Eintopf von grünen Bohnen mit Fleischeinlage, Kartoffeln und buntes Gemüse Obst der Saison I J ca. 670 Kcal	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, kleinen Salat und Baguette Obst der Saison C G ca. 700 Kcal	Kein Angebot	Cole Slaw mit Chicken Fingers A C G 2 ca. 1006 Kcal	Samstag	Samstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Schweinekrustenbraten an Bratensoße dazu Bio-Broccoli und Bio-Kartoffeln Schokoladenflammerie mit Sahnehaube A I J G S ca. 1120 Kcal	Gebackene Apfelringe mit Zimt und Zucker dazu Vanillesoße mit Bio-Milch gekocht Schokoladenflammerie mit Sahnehaube A C G ca. 530 Kcal	Kein Angebot	Cole Slaw mit Chicken Fingers A C G 2 ca. 1006 Kcal	Sonntag	Sonntag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3