

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
- 3

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

- 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

Allergene:

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: 49 ab 01.12.2025



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141

Fax: 05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 01.12. - 07.12.2025

Meine Bestellung

KW: 49 ab 01.12.2025

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|--------|--|--|--|--|---|
| <div>Rote Beete Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage</div> <div>Obst der Saison I 3 8 ca. 850 Kcal</div> | <div>Moussaka griechische Art mit Metaxasoße und kleinen Salat</div> <div>Obst der Saison C 13 G 1 ca. 690 Kcal</div> | <div>Schweinefilet mit gebratenen Rosmarinkartoffeln und Broccoli, Jus</div> <div>Obst der Saison C G J S 9 ca. 810 Kcal</div> | <div>Nudelsalat mit einem paar Wiener Würstchen und Senf</div> <div>A C G J S 1 2 3 8 ca. 1180 Kcal</div> | <div>Montag</div> <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 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Ostdeutsches Jägerschnitzel mit Bio Spirellis an Pilzrahmsoße</div> <div>Wiener Kaffee Quark mit Moccasahne A C G I J 13 ca. 870 Kcal</div> | <div>Bio Milchreis mit warmen Bio Apfelmus dazu Zucker und Zimt</div> <div>Wiener Kaffee Quark mit Moccasahne A G 13 ca. 720 Kcal</div> | <div>Schweinefilet mit gebratenen Rosmarinkartoffeln und Broccoli, Jus</div> <div>Wiener Kaffee Quark mit Moccasahne C G J S 9 ca. 810 Kcal</div> | <div>Nudelsalat mit einem paar Wiener Würstchen und Senf</div> <div>A C G J S 1 2 3 8 ca. 1180 Kcal</div> | <div>Dienstag</div> <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 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Grünkohl mit Kasselerwürfeln, Kohlwurst ,Bio-Salzkartoffeln und Senf</div> <div>Vanillepudding mit Sahne A I J G ca. 820 Kcal</div> | <div>Gebutterte Marillenknödel mit Zwetchgenröster</div> <div>Vanillepudding mit Sahne A C D G I 13 ca. 620 Kcal</div> | <div>Schweinefilet mit gebratenen Rosmarinkartoffeln und Broccoli, Jus</div> <div>Vanillepudding mit Sahne C G J S 9 ca. 810 Kcal</div> | <div>Nudelsalat mit einem paar Wiener Würstchen und Senf</div> <div>A C G J S 1 2 3 8 ca. 1180 Kcal</div> | <div>Mittwoch</div> <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 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Ursprungs Bratwurst mit Apfel Rotkohl, Bio Kartoffeln und Sauce</div> <div>Glühwein-Creme A I G J I ca. 790 Kcal</div> | <div>Blumenkohl mit Hollandaise, Käse überbacken und Bio-Kartoffeln</div> <div>Glühwein-Creme A C I J ca. 580 Kcal</div> | <div>Schweinefilet mit gebratenen Rosmarinkartoffeln und Broccoli, Jus</div> <div>Glühwein-Creme C G J S 9 ca. 810 Kcal</div> | <div>Nudelsalat mit einem paar Wiener Würstchen und Senf</div> <div>A C G J S 1 2 3 8 ca. 1180 Kcal</div> | <div>Donnerstag</div> <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 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Kibbeling, Remoulade, Zitronenecke an lauwarmen Kartoffelsalat</div> <div>Kirschgötterspeise, Vanillesoße A D G I 13 ca. 720 Kcal</div> | <div>Gemüseschnitzel mit fruchtiger Tomatensoße und Bandnudeln</div> <div>Kirschgötterspeise, Vanillesoße A c G 13 ca. 890 Kcal</div> | <div>Schweinefilet mit gebratenen Rosmarinkartoffeln und Broccoli, Jus</div> <div>Kirschgötterspeise, Vanillesoße C G J S 9 ca. 810 Kcal</div> | <div>Nudelsalat mit einem paar Wiener Würstchen und Senf</div> <div>A C G J S 1 2 3 8 ca. 1180 Kcal</div> | <div>Freitag</div> <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 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| <div>Kartoffel-Rosenkohleintopf mit Speck</div> <div>Obst der Saison A J I ca. 760 Kcal</div> | <div>Eieromelette Natur mit Bio-Kartoffeln und Pilzrahmsoße</div> <div>Obst der Saison G K C A ca. 460 Kcal</div> | <div>Kein Angebot</div> | <div>Nudelsalat mit einem paar Wiener Würstchen und Senf</div> <div>A C G J S 1 2 3 8 ca. 1180 Kcal</div> | <div>Samstag</div> <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 | | | | | | | | | | |
| | | | | — | | | | | | | | | | |
| <div>Schweinebraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, Jus</div> <div>Bratapfeljoghurt mit Zimtsahnehaube A C G I ca. 900 Kcal</div> | <div>Apfelstrudel mit Vanille-Lebkuchen-Soße</div> <div>Bratapfeljoghurt mit Zimtsahnehaube A C G ca. 650 Kcal</div> | <div>Kein Angebot</div> | <div>Nudelsalat mit einem paar Wiener Würstchen und Senf</div> <div>A C G J S 1 2 3 8 ca. 1180 Kcal</div> | <div>Sonntag</div> <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 | | | | | | | | | | |
| | | | | — | | | | | | | | | | |