

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	
mit Antioxidationsmittel	A4	enthält Hafer	
mit Geschmacksverstärker	A5	enthält Dinkel	
geschwärzt	A6	enthält Kamut	
mit Süßungsmittel	B	enthält Krebstiere	
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	C	enthält Eier	
enthält eine Phenylalaninquelle	D	enthält Fisch	
7 8 mit Phosphat	E	enthält Erdnüsse	
9 gewachst	F	enthält Soja	
10 chininhaltig	G	enthält Milch	
erhöhter Koffeingehalt	H1	enthält Mandeln	
Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen	H2	enthält Haselnüsse	
11 konserviert mit Thiabendazol	H3	enthält Walnüsse	
12 genetisch verändert	H4	enthält Cashewnüsse	
13 Alkohol	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: 46 ab 10.11.2025



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141

Fax: 05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 10.11. - 16.11.2025

Meine Bestellung

KW: 46 ab 10.11.2025

Harzer Gehacktesstippe mit Bio-Salzkartoffeln und Saurer Gurke Obst der Saison A I J 6 ca. 790 Kcal	Bio-Spinat-Cashew-Rollen mit Bunten Blattsalat und Schmand-Kräuter-Dip Obst der Saison A C I H4 G ca. 650 Kcal	Schweinefilet im Speckmantel an Zwiebelsauce, Bohnengemüse und Kroketten Obst der Saison A I J G ca. 930 Kcal	3 Münchener Weißwürstchen mit Laugenbrezel dazu Süßer Senf D I J 7 8 ca. 256 Kcal	Montag	Montag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zimt und Zucker Fruchtquark mit Sahnehaube A C F G I ca. 790 Kcal	Gemüselasagne an fruchtiger Tomatensauce und kleiner Salat Fruchtquark mit Sahnehaube A I J G S ca. 700 Kcal	Schweinefilet im Speckmantel an Zwiebelsauce, Bohnengemüse und Kroketten Fruchtquark mit Sahnehaube A I J G ca. 930 Kcal	3 Münchener Weißwürstchen mit Laugenbrezel dazu Süßer Senf D I J 7 8 ca. 256 Kcal	Dienstag	Dienstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Kalbsfrikassee in Weißweinsauce mit Pilzen und Reis Zitronenmousse Schokoraspeln A I J G S ca. 1080 Kcal	Überbackener Blumenkohl mit Bio-Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise Zitronenmousse Schokoraspeln A C G ca. 620 Kcal	Schweinefilet im Speckmantel an Zwiebelsauce, Bohnengemüse und Kroketten Zitronenmousse Schokoraspeln A I J G ca. 930 Kcal	3 Münchener Weißwürstchen mit Laugenbrezel dazu Süßer Senf D I J 7 8 ca. 256 Kcal	Mittwoch	Mittwoch	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Kohlroulade an Weißkohlkümmelsoße und Bio-Kartoffeln Kirschjoghurt A I J G ca. 710 Kcal	Mexikanische Reispfanne mit Bio-Parboiledreis, Paprika, Zucchini, Schwarzen Bohnen und Joghurt-Dip Kirschjoghurt A I J ca. 670 Kcal	Schweinefilet im Speckmantel an Zwiebelsauce, Bohnengemüse und Kroketten Kirschjoghurt A I J G ca. 930 Kcal	3 Münchener Weißwürstchen mit Laugenbrezel dazu Süßer Senf D I J 7 8 ca. 256 Kcal	Donnerstag	Donnerstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Gebratene Scholle mit Speck-Zwiebel Stippe, grüne Bohnen und Bio-Kartoffeln Eierlikörpudding mit Schokoraspeln A D G 13 ca. 640 Kcal	Wurstgulasch in Fruchtiger Paprika-Zwiebelsoße und Bio-Kartoffeln Eierlikörpudding mit Schokoraspeln G S 2 3 8 9 13 ca. 870 Kcal	Schweinefilet im Speckmantel an Zwiebelsauce, Bohnengemüse und Kroketten Eierlikörpudding mit Schokoraspeln A I J G 13 ca. 930 Kcal	3 Münchener Weißwürstchen mit Laugenbrezel dazu Süßer Senf D I J 7 8 ca. 256 Kcal	Freitag	Freitag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Rahmiger Kohlrabieintopf mit Petersilie, Kartoffeln und Fleischbällchen Obst der Saison A I J G ca. 560 Kcal	Hausgemachter Bio-Kartoffelsalat mit 2 Wiener Würstchen, Senf Obst der Saison A C G ca. 610 Kcal	Kein Angebot	3 Münchener Weißwürstchen mit Laugenbrezel dazu Süßer Senf D I J 7 8 ca. 256 Kcal	Samstag	Samstag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Rindertafelspitz in Burgundersoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Panna Cotta mit Roter Fruchtsoße A I J G 13 6 ca. 790 Kcal	Grießbrei mit Bio-Milch gekocht warmes Apfelkompott, Zucker und Zimt Panna Cotta mit Roter Fruchtsoße A C G ca. 530 Kcal	Kein Angebot	3 Münchener Weißwürstchen mit Laugenbrezel dazu Süßer Senf D I J 7 8 ca. 256 Kcal	Sonntag	Sonntag	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3