

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: 52 ab 22.12.2025



Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141

Fax: 05108 / 928-149

E-Mail: kueche@haus-gehrden.de

www.haus-gehrden.de



Speiseplan vom 22.12. - 28.12.2025

Meine Bestellung

KW: 52 ab 22.12.2025

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Snack Menü

<div>Grüne Bohnensuppe mit Gemüse, Kartoffeln, Kasselerfleisch</div> <div>Obst der Saison I G ca. 560 Kcal</div>	<div>Tortellini Vegetarisch mit Tomatensoße und Parmesan</div> <div>Obst der Saison A C G S ca. 500 Kcal</div>	<div>Scholle mit Speckzwiebelstippe, Bratkartoffeln und Bohnen</div> <div>Obst der Saison A G I J S ca. 830 Kcal</div>	<div>Panierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat</div> <div>A C G ca. 560 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>Bio- Penne mit Tomatensoße, Käse und kleinem Salat</div> <div>Vanille-Zimt Pudding G S 13 ca. 880 Kcal</div>	<div>Bio- Milchreis mit heißen Kirschen Zucker und Zimt</div> <div>Vanille-Zimt Pudding A C G ca. 670 Kcal</div>	<div>Scholle mit Speckzwiebelstippe, Bratkartoffeln und Bohnen</div> <div>Vanille-Zimt Pudding A G I J S ca. 830 Kcal</div>	<div>Panierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat</div> <div>A C G ca. 560 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>Hausgemachter Bio-Kartoffelsalat mit Würstchen und Senf</div> <div>Fruchtjoghurt A C G I S ca. 880 Kcal</div>	<div>Schweinebraten, Kaisergemüse, Bio-Petersilienkartoffeln und Jus</div> <div>Fruchtjoghurt A C G ca. 720 Kcal</div>	<div>Scholle mit Speckzwiebelstippe, Bratkartoffeln und Bohnen</div> <div>Fruchtjoghurt A G I J S ca. 830 Kcal</div>	<div>Panierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat</div> <div>A C G ca. 560 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>Entenbraten mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Orangensoße</div> <div>Lebkuchenmousse mit Sahnehaube A G J S ca. 750 Kcal</div>	<div>Schweinefilet mit Speckbohnen, Pfeffersoße und Kartoffelgratin</div> <div>Lebkuchenmousse mit Sahnehaube A J G ca. 750 Kcal</div>	<div>Scholle mit Speckzwiebelstippe, Bratkartoffeln und Bohnen</div> <div>Lebkuchenmousse mit Sahnehaube A G I J S ca. 830 Kcal</div>	<div>Panierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat</div> <div>A C G ca. 560 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>Norwegischer Lachs mit Herzoginkartoffeln, Mandelbrokkoli und Zitronen-Sahne-Soße</div> <div>Zimtsternquark mit Sahne A C D G ca. 690 Kcal</div>	<div>Edel-Hirschgulasch in Walpils- Preiselbeer-Soße dazu Butterspätzle</div> <div>Zimtsternquark mit Sahne A J G ca. 590 Kcal</div>	<div>Scholle mit Speckzwiebelstippe, Bratkartoffeln und Bohnen</div> <div>Zimtsternquark mit Sahne A G I J S ca. 830 Kcal</div>	<div>Panierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat</div> <div>A C G ca. 560 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>Erbseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Scheiben vom Wienerwürstchen</div> <div>Obst der Saison A I G ca. 630 Kcal</div>	<div>Gebackene Kartoffelteigtaschen mit Frischkäse gefüllt, Spinat und Kräuterrahmsoße</div> <div>Obst der Saison A G I ca. 470 Kcal</div>	<div>Kein Angebot</div>	<div>Panierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat</div> <div>A C G ca. 560 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>Sauerbraten vom Schwein mit Rosinensoße, Serviettenknödel und Apfelrotkohl</div> <div>Himbeergötterspeise mit Vanillesoße A C G J S 1 ca. 740 Kcal</div>	<div>Germknödel fruchtig gefüllt mit Vanille- Mohnsoße</div> <div>Himbeergötterspeise mit Vanillesoße A C G 1 13 ca. 710 Kcal</div>	<div>Kein Angebot</div>	<div>Panierte Hähnchenfilets auf Kartoffel-Gurkensalat</div> <div>A C G ca. 560 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										
				—										