Name u. Anschrift:

	Salat		Dressing			Snack Menü
Montag	A	B	a	b	c	
Dienstag	A	B	a	b	c	
Mittwoch	A	B	a	b	c	
Donnerstag	A	B	a	b	c	
Freitag	A	B	a	b	c	
Samstag	A	B	a	b	c	
Sonntag	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.

BIO nach EG-Öko-Verordnung

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

Wir verwenden Bio-Zutaten, diese sind tagesaktuell in unserem Speiseplan grün gekennzeichnet.

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.

GH MENÜ

Ihr Menü-Bring-Dienst

An 365 Tagen im Jahr
für Sie frisch auf den Tisch!

KW: 48 ab 23.11.2026



BIO nach EG-Öko-Verordnung

Bestelldaten:

Tel.: 05108 / 928-141
Fax: 05108 / 928-149
E-Mail: kueche@haus-gehrden.de
www.haus-gehrden.de

Speiseplan vom 23.11.-29.11.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Snack Menü
Montag	Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse und Würstchenscheiben Rote Grütze mit Vanillesoße G 13 I J ca. 560 Kcal	Angebratene Maultaschen auf Pilz-Lauchgemüse an Kräutersoße Rote Grütze mit Vanillesoße A G 13 I J ca. 654 Kcal	XL Schnitzel vom Schwein in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat Rote Grütze mit Vanillesoße A G 13 C ca. 930 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf A C J G 2 ca. 680 Kcal
Dienstag	Rote Grützwurst mit Sauerkraut und Bio-Salzkartoffeln Vanillepudding mit Zimtsahne A I J G ca. 760 Kcal	Bio-Spaghetti mit Italienischen Kräutern und fruchtiger Tomatensoße auf Ruccola dazu Parmesan Vanillepudding mit Zimtsahne A G ca. 680 Kcal	XL Schnitzel vom Schwein in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat Vanillepudding mit Zimtsahne A G J ca. 930 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf A C J G 2 ca. 680 Kcal
Mittwoch	Cordon Bleu vom Schwein mit Kaisergemüse, Bio-Salzkartoffeln und Rahmsoße Himbeergötterspeise mit Vanillesoße A C G H I J ca. 860 Kcal	Spinatknödel an Käsesahnesoße und gebratene Champignons Himbeergötterspeise mit Vanillesoße A C G H ca. 560 Kcal	XL Schnitzel vom Schwein in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat Himbeergötterspeise mit Vanillesoße A G J ca. 930 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf A C J G 2 ca. 680 Kcal
Donnerstag	Grünkohl mit Kohlwurstscheiben und Kasseler an Bio Salzkartoffeln dazu Senf Vanillequark mit Sahne A I J G ca. 790 Kcal	Marmorierter Topfenauflaufdazu warmes Erdbeerkompott Vanillequark mit Sahne A C G ca. 520 Kcal	XL Schnitzel vom Schwein in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat Vanillequark mit Sahne A G J ca. 930 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf A C J G 2 ca. 680 Kcal
Freitag	Paniertes Rotbarschfilet,Dillsoße, Zitronenecke, Bio-Brokkoli und Bio-Kartoffelstampf Stracciatella Quark A C D G ca. 770 Kcal	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Saurer Gurke (Bewohnerwunsch) Stracciatella Quark A I J G ca. 870 Kcal	XL Schnitzel vom Schwein in Knusperpanade mit hausgemachtem Kartoffelsalat Stracciatella Quark A G J ca. 930 Kcal	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf A C J G 2 ca. 680 Kcal
Samstag	Winterlicher Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Kohl, Gemüse und Fleischwürfeln Obst der Saison A I J ca. 780 Kcal	Bio-Milchreis mit Pflaumenzimtkompott Obst der Saison A G ca. 830 Kcal	Kein Angebot	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf A C J G 2 ca. 680 Kcal
Sonntag	Rindsrouladen in Rotweinsoße, Rotkohl und Kartoffeklößen (Bewohnerwunsch) Lebkuchenmousse mit Sahnehaube A I J G 13 ca. 910 Kcal	Fruchtig gefüllte Germknödel mit Vanille-Zimt-Soße Lebkuchenmousse mit Sahnehaube A C G 13 ca. 560 Kcal	Kein Angebot	Kartoffelsalat mit lauwarmer Frikadelle und Senf A C J G 2 ca. 680 Kcal

Änderungen vorbehalten

Meine Bestellung

KW: 48 ab 23.11.2026

	1 ganze Portion	1 halbe Portion	2 ganze Portion	2 halbe Portion	Menü 3
Montag					
Dienstag					
Mittwoch					
Donnerstag					
Freitag					
Samstag					X
Sonntag					X