

KW 36	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 01.09.	Wurstgulasch mit einer milden Currysoße und Kartoffelpüree, dazu Fruchtojoghurt S,1,3,5,Ia,III,VI,VII,IX	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5	Spirellis mit einer Broccolicremesoße, dazu ein Fruchtojoghurt K,Ia,VII	Gulasch vom Rind, dazu Spirellis und einem Fruchtojoghurt R,1,9,Ia,III,VI,X	Cheese Cake Dessert K,Ia,III,VII	Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur F,Ia,III,IV,IX,X	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing G,IX,X
Di 02.09.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln K,Ia,VII	Geflügelklößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüseinlage G,Ia,III,IX	Kurze Bandnudeln mit Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Obst K,2,Ia,VII	Schweineschnitzel mit einer Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln S,Ia,III	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX,X	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Joghurt-Kräuterdressing K,III,VII,X
Mi 03.09.	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis, dazu Apfelmus G,2,Ia,VII,IX	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage, dazu Apfelmus S,Ia,Ib,IX	5 Eierkuchen mit Apfelmus K,Ia,III,VII	Lammhacksteak mit Soße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln L,Ia,III,VII	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,Ia,III,VI,IX,X	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII
Do 04.09.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Pudding F,Ia,IV,VII	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleischleinlage, dazu ein Pudding G,Ia,VII,IX	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße, dazu Pudding K,Ia,VII	Eisbeinfleisch (ohne Knochen) auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffeln S,3,4,Ia	Karamellpudding K,VII	„Schnitzelteller“ mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat S,G,Ia,III,VII	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurt dressing F,3,IV,VII
Fr 05.09.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree, dazu Fruchquark G,Ia,VII	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfeln S,Ia,Ib,IX	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu Fruchquark K,Ia,VI	Hähnchenschnitzel mit Spargelgemüse in Holländischer Soße, dazu Kartoffeln G,Ia,III,VII	Rote Grütze V,Ia,2	Wurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur S,Ia,III,VI,IX,X	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurt dressing K,Ia,III,VII,X
Sa 06.09.	Hähnchenbrust-natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Obst G,Ia,VII	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch, dazu Obst S,Ia,Ib,VII,IX			Latte Macchiato-Pudding K,VII		
So 07.09.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuterrahmsoße), dazu Spätzle G,2,Ia,III,VII			Schweinebraten mit Bratensoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln S,2,Ia,VII	Joghurt Stracciatella K,VII		

Informationen: Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis **Mittwoch 13:00 Uhr** für die Folgewoche, telefonisch oder per Mail Be- und Umbestellungen sind **Mo – Fr bis 13:00 Uhr** für den nachfolgenden Liefertag möglich, Abbestellungen am Liefertag bis **7.30 Uhr**. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

Preise pro Portion:
 Leichte Kost: 5,75 €
 Eintopf: 5,15 €
 Vegetarisch: 6,05 €
 Klassiker: 6,40 €
 Dessert: 1,00 €
 Kaltmenü: 5,50 €
 Salatmenü: 5,50 €

„ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben.“

Besser Essen GmbH
 Rambergweg 43,
 06484 Quedlinburg
info@besseressen-gmbh.de
 Änderungen vorbehalten.



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie Dinkel
 - If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - VIIIa Mandeln
 - VIIIb Haselnüsse
 - VIIIc Walnüsse
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse

- VIII f Paranüsse
- VIII g Pistazien
- VIII h Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIII j Pinienkerne
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Besser Essen  GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:

www.bestellung-besseressen.de



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 37	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 08.09.	Hähnchengulasch mit Spirellis, dazu ein Pudding G,Ja,VII	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage S,4,Ja,IX	Schupfnudel-Gemüsepfanne, dazu ein Pudding K,Ja	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree G, 1, 3, 5, Ja, VII, IX, X	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffel-Mayonnaise-salat und Garnitur F,Ja,III,IV,VII,IX	Diplomatensalat Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,Ja,Ib,III,VII,IX
Di 09.09.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln S,Ja,IX	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, dazu eine Scheibe Brot S,4,5,7,Ja,VII	Blumenkohl im Backteig, dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln K,Ja,III,VII	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree S,1,2,3,4,6,7,Ja,VII	Latte Macchiato Pudding K,VII	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ja,III,VII,VIII,IX	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G,IX,X
Mi 10.09.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße G,Ja,VII	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch, dazu Brot G,Ja,IX	4 Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße K,Ja,III,VII	Hacksteakröllchen „Griechische Art“ mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree S,Ja,III,VII	Quark Dessert Heidelbeer K,VII	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur S,Ja,III	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F,III,IV,VII,IX
Do 11.09.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete F,1,9,Ja,VII	Möhrensuppe mit Kräuter, Kartoffelwürfel und Suppenfleischklößchen S,Ja, IX	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Obst K,Ja,III,IX	Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln S,2,Ja	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,Ja,Ic,III,IV,VI,VII	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronendressing K,VII
Fr 12.09.	fruchtiges Hühnchen-curry (Hühnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße), dazu Reis und Rohkostsalat G, 2, Ja, VII	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons, dazu Rohkostsalat S,Ja,VII,IX	6 Gemüse-Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis und Rohkostsalat K,1,9,Ja, VI, VII, IX	Geflügelschnitzel Art: Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln G,2,Ja,III,VII	Pfirsich Maracuja Joghurt K,VII	Party-Wiener, dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur S,1,2,3,III,VII,IX,X	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodressing K,VII,X
Sa 13.09.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln und ein Pudding S,4,7,Ja			Kartoffel-Hähnchen-Gratin G,Ja,VII,IX	Vanillepudding K,VII		
So 14.09.	Fischfilet -natur- mit einer Dillsoße, Kartoffelpüree und Rote Bete F, 2, Ja,III, VI, VII			Kasselerbraten mit Soße, Blumenkohlröschen und Kartoffeln S,4,7,Ja	Apfelkompott K		

Informationen: Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis **Mittwoch 13:00 Uhr** für die Folgewoche, telefonisch oder per Mail Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 13:00 Uhr für den nachfolgenden Liefertag möglich, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

Preise pro Portion:

- Leichte Kost: 5,75 €
- Eintopf: 5,15 €
- Vegetarisch: 6,05 €
- Klassiker: 6,40 €
- Dessert: 1,00 €
- Kaltmenü: 5,50 €
- Salatmenü: 5,50 €

„ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben.“

Besser Essen GmbH
 Rambergweg 43,
 06484 Quedlinburg
info@besseressen-gmbh.de
 Änderungen vorbehalten.



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie Dinkel
 - If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - VIIIa Mandeln
 - VIIIb Haselnüsse
 - VIIIc Walnüsse
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse

- VIII f Paranüsse
- VIII g Pistazien
- VIII h Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIII j Pinienkerne
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Besser Essen  GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:

www.bestellung-besseressen.de



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 38	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 15.09.	Texas-Pfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis G,2,Ia	„Wikingertopf“ mit Reismnudeln, Erbsen, Möhren und Minifrikadellen S,Ia,IX	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße, dazu Bandnudeln und ein Fruchtjoghurt K,Ia,VII,IX	Rindergeschnetzeltes mit Reis, dazu ein Fruchtjoghurt R,2,3,Ia,VII	Erdbeerjoghurt K,VII	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VII,IX,X	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X
Di 16.09.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln G,Ia,III,VII	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben, dazu Obst S,Ia,VII,IX	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Obst K,Ia,VII	Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln S,2,5,Ia	Mandarinenquark K,VII	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,Ia,VII,IX,X,XI	Byzantinischer Salat, Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX
Mi 17.09.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Reis und Apfelmus S,2,Ia,VII	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel, dazu Apfelmus S,IX,4	Milchnudeln mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus K, 3, Ia, VII	Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat, dazu Apfelmus S,4,Ia,III	Birnenkompott K	Nudelsalat mit Mayonnaise, mit Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI
Do 18.09.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße, dazu Kartoffelpüree und ein Pudding F,2,Ia,VII	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche S,Ia,VII	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesoße, dazu ein Pudding K,Ia,VII	Schweineleber mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree S, Ia, VII;VIII	Schoko Pudding K,VII	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur K,VII,VIIIa	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing K,VII,X
Fr 19.09.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,Ia,VII,VIII	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüseinlage und Schweinefleisch S,Ia,IX	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln, dazu Obst K,Ia,VI,VII	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln S,Ia, VII, IX	Aprikose-Mango Joghurt K,VII	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X	„Fitnesssteller“ Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,Ia,III,VII,X
Sa 20.09.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln G,Ia,VII,VIII	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen, dazu ein Mini- Brötchen S, Ia, VIII, IX			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII		
So 21.09.	Spirellis mit einer Schinken-Sahnesoße, dazu Obst S,4,Ia,VII			„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree S,2,Ia, VIII	Quark Dessert Kirsche K,VII		

Informationen: Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis **Mittwoch 13:00 Uhr** für die Folgewoche, telefonisch oder per Mail. **Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 13:00 Uhr** für den nachfolgenden Liefertag möglich, **Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr.** Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

Preise pro Portion:
Leichte Kost: 5,75 €
Eintopf: 5,15 €
Vegetarisch: 6,05 €
Klassiker: 6,40 €
Dessert: 1,00 €
Kaltmenü: 5,50 €
Salatmenü: 5,50 €

„ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben.“

Besser Essen GmbH
 Rambergweg 43,
 06484 Quedlinburg
info@besseressen-gmbh.de
 Änderungen vorbehalten.



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie Dinkel
 - If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - VIIIa Mandeln
 - VIIIb Haselnüsse
 - VIIIc Walnüsse
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse

- VIII f Paranüsse
- VIII g Pistazien
- VIII h Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIII j Pinienkerne
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Besser Essen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 39	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 22.09.	Putenschlemmerpfanne mit Kartoffeln und ein Joghurt G,la,VII	Tomatencremesuppe mit Reismudeln, dazu Weißbrot K,la,VII	Grillgemüsepfanne mit Reis, dazu ein Joghurt K,la,VII	Ungarisches Kesselgulasch mit Salzkartoffeln S,la,IX	Quark Birnen Dessert K,VII	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S,la,III,VI,VII,IX	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, roher Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X
Di 23.09.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree, dazu Obst S, 1, 3, 5, la, VII,VIII	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage, dazu ein Mini-Brötchen R,la,IX	veg. Schnitzel mit Erbsenrahm und Kartoffelpüree K,la,III,VI,VII,VII	Pan. Putenbrust mit Geflügelsoße und Bohnengemüse, dazu Salzkartoffeln G, 2, la, III, VII	Grießpudding K,la,VII	Hähnchenbrust „natur“ mit Kartoffel-Mayonaisesalat und Garnitur G,III,VI,VII,IX	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen und Honig-Senf dressing S,3,III,VII,IX
Mi 24.09.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Reis G,2,la,III	Soljanka, dazu ein Mini-Brötchen S,3,4la,VII,IX	5 Pancakes mit Apfelmus K,3,la,VII	Geflügelfleischbällchen in Rahmsoße, dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln G,la,VII	Pfirsichkompott K	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,la,III,IV,VII,IX,X	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX
Do 25.09.	Seelachswürfel in Tomatenrahmsoße und Reis, dazu Krautsalat F,1,3,la,VII	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfel und Schweinebauchwürfel S,4,la,IX	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße, dazu Krautsalat K,1,3,la,VII	Schweineschnitzel mit Erbsen, Soße und Kartoffeln S,2,la,III	Vanille Quark Dessert K,VII	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur S,la,III,VII	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und Frenchdressing S,3,la,III,VII,IX
Fr 26.09.	Bunte Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst S,2,la,IX	Mitternachtssuppe mit Hackfleisch, Mais, Kidneybohnen, dazu ein Mini-Brötchen S,la,IX	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree und Obst K,la,VI,VII,VII,IX	Weißkohl-Pfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree S,1,la,VII	Buttermilch Gartenfrucht K, VII	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl mit Würstchenscheiben und Garnitur S,la,III,VII,IX,X	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing K,III,VII,X
Sa 27.09.		Hühner-Nudel-Suppe mit einem Mini-Brötchen G,la,IX		Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln R,la,III	Pflaumenkompott K		
So 28.09.	Hähnchenstreifen mit China-Gemüse in Currysoße und Nudeln G,2,la,VI,IX			Putenschnitzel -natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse, dazu Kartoffeln G,la,III,VII	Erdbeerquark K,VII		

Informationen: Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis **Mittwoch 13:00 Uhr** für die Folgewoche, telefonisch oder per Mail. **Be- und Umbestellungen sind Mo – Fr bis 13:00 Uhr** für den nachfolgenden Liefertag möglich, **Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr**. **Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.**

Preise pro Portion:
Leichte Kost: 5,75 €
Eintopf: 5,15 €
Vegetarisch: 6,05 €
Klassiker: 6,40 €
Dessert: 1,00 €
Kaltmenü: 5,50 €
Salatmenü: 5,50 €

„ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben.“

Besser Essen GmbH
 Rambergweg 43,
 06484 Quedlinburg
info@besseressen-gmbh.de
 Änderungen vorbehalten.



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie Dinkel
 - If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - VIIIa Mandeln
 - VIIIb Haselnüsse
 - VIIIc Walnüsse
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse

- VIII f Paranüsse
- VIII g Pistazien
- VIII h Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIII j Pinienkerne
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Besser Essen  GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 40	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 29.09.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln G,2,Ia,VII,IX	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot S,IX,4,5	Spätzle mit Gemüse und einer Schnittlauchsoße K,Ia,VII,IX	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln S,Ia	Cheese Cake Dessert K,Ia,III,VII	Brathering, dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur F,Ia,III,IV,IX,X	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Italien-Dressing G,IX,X
Di 30.09.	Paprika-Reis-Pfanne mit Hackfleisch G,Ia,VII,IX	Rosenkohleintopf mit Hackbällchen und Kartoffelwürfeln, dazu ein Brötchen S,Ia,IX	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln, dazu Obst K, 2, 6, Ia, III, VII	Frikadelle mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree S,Ia,VII,VIII	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX,X	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Joghurt-Kräuterdressing K,III,VII,X
Mi 01.10.	Bunte Nudeln mit Tomaten-Käsesoße, dazu Apfelmus S,2,Ia,III,VII	Rindernudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu ein Brötchen R,Ia,VII,IX	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus K,3,Ia,III,VII	Jägerschnitzel (Panierte Wurstscheibe) mit Bratensoße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln S,1,2,3,5,Ia,III	Nuss-Nougat Pudding K,VII,VIIIb	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,Ia,III,VI,IX,X	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII
Do 02.10.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillssoße, Kartoffelpüree und einem Fruchtjoghurt F,Ia,IV,VII,VIII	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem Fruchtjoghurt S, 1, 2, 3, 5, 6, Ia, VII, IX	Spätzle, dazu Käsesoße und einem Fruchtjoghurt K, 2, 3, Ia, III, VII	Rosenkohl-Hackfleischpfanne, dazu Kartoffeln S,Ia,IX	Karamellpudding K,VII	„Schnitzelteller“ mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat S,G,Ia,III,VII	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurt dressing F,3,IV,VII
Fr 03.10.		Jägereintopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel S,Ia,IX		Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Salzkartoffeln S,Ia,VII	Rote Grütze V,Ia,2	⇒ Tag der deutschen Einheit ⇒	
Sa 04.10.	Putensteak in Geflügelsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln G,2,Ia	Linsensuppe mit Kartoffel- und Kasslerwürfeln, dazu ein Mini-Brötchen S,4,Ia,IX			Latte Macchiato-Pudding K,VII		
So 05.10.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfeln, dazu Reis G,Ia,VII,IX			Lammhacksteak auf Spinat mit Bratensoße und Salzkartoffeln L,Ia,VII	Joghurt Stracciatella K,VII		

Informationen: Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis **Mittwoch 13:00 Uhr** für die Folgewoche, telefonisch oder per Mail Be- und Umbestellungen sind **Mo – Fr bis 13:00 Uhr** für den nachfolgenden Liefertag möglich, Abbestellungen am Liefertag bis 7.30 Uhr. Speiseplanänderungen aus wichtigem Grund behalten wir uns vor.

Preise pro Portion:

- Leichte Kost: 5,75 €
- Eintopf: 5,15 €
- Vegetarisch: 6,05 €
- Klassiker: 6,40 €
- Dessert: 1,00 €
- Kaltmenü: 5,50 €
- Salatmenü: 5,50 €

„ACHTUNG! Wochenende und feiertags wird je Menü ein Aufschlag von 0,50 € erhoben.“

Besser Essen GmbH
 Rambergweg 43,
 06484 Quedlinburg
info@besseressen-gmbh.de
 Änderungen vorbehalten.



INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Ia Weizen
 - Ib Roggen
 - Ic Gerste
 - Id Hafer
 - Ie Dinkel
 - If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - VIIIa Mandeln
 - VIIIb Haselnüsse
 - VIIIc Walnüsse
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse

- VIII f Paranüsse
- VIII g Pistazien
- VIII h Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIII j Pinienkerne
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z.B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich und direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Besser Essen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 