

KW 41	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 06.10.	Gemüseragout in holländischer Soße mit Kochschinkenstreifen und Reis, dazu Obst S,4,Ia,III,VII	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern, dazu ein Mini-Brötchen S,2,Ia,Ib,IX	Eier-Gemüse-Frikassee mit Kartoffeln K,2,3,6,Ia,III,VII	Hähnchengulasch mit Bohnen und Kartoffeln G,2,6,Ia,VII	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffel-Mayonnaise- salat und Garnitur F,Ia,III,IV,VII,IX	Diplomatensalat Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,Ia,Ib,III,VII,IX
Di 07.10.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln G,2,Ia,VII	Wirsingkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu ein Mini-Brötchen S,Ia,VII	Tricolornudeln in einer Tomaten-Käse-Soße, dazu Obst K,2,6,Ia,VII	Hackbraten mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,III,VII	Latte Macchiato Pudding K,VII	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur S,Ia,III,VII,VIII,IX	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbrust- streifen, Currydressing G,IX,X
Mi 08.10.	Hackfleisch-Paprika- Pfanne mit kurze Bandnudeln G,Ia,III,IX	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich, dazu eine Scheibe Brot K,2,6,Ia,III,VII	Milchnudeln, dazu Zimt und Zucker K,Ia,III,VII	Geflügelfrikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree G,2,6,Ia,VII,VIII	Quark Dessert Heidelbeer K,VII	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat mit Essig und Öl und Garnitur S,Ia,III	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F,III,IV,VII,IX
Do 09.10.	Kräuterfischwürfel mit einer Zitronen- rahmsoße und Reis, dazu Rote Bete F,2,Ia,IV,VII	Italienischer Nudleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße, dazu ein Mini-Brötchen K,2,6,Ia,Ib,VII,IX	2 Senfeier mit Kartoffeln, dazu Rote Bete K,Ia,VII	Putenbrust -natur- gebraten mit Geflügel- soße, Mischgemüse und Kartoffeln G,2,Ia,III,VII	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,Ia,Ic,III,IV,VI,VII	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronen- dressing K,VII
Fr 10.10.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße dazu ein Pudding S,1,3,5,Ia,III,VII,IX,X	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Brot R,S,2,6,Ia	Vegetarische Tortellini- pfanne mit Zwiebeln, Champignons und Bohnen K,2,Ia	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Rotkraut und Kartoffeln G,2,3,6,Ia,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 11.10.	Putengulasch mit Rahmporree und Kartoffeln G,3,Ia	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen, dazu ein Mini-Brötchen S,6,Ia,VII,IX			Vanillepudding K,VII		
So 12.10.	pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln G,2,Ia,VII			Leberpfanne mit Äpfeln, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln S,Ia,VII, VIII	Apfelkompott K		

Informationen: Bitte
übermitteln Sie wöchent-
liche 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
VIIId	Kaschunüsse
VIIIe	Pekannüsse

VIIIf	Paranüsse
VIIIg	Pistazien
VIIIh	Macadamia- oder Queenslandnüsse
VIIIj	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 42	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 13.10.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln K,III,VII	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und ein Fruchtojoghurt S,2,Ia,Ib,IX	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße, dazu Reis und ein Fruchtojoghurt K,2,Ia,VII	Grüzwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln S,Ia,Ic	Erdbeerjoghurt K,VII	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VII,IX,X	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidney- bohnen und Italiendressing K,IX,X
Di 14.10.	Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst S,2,Ia,IX	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage G,2,Ia,Ib,VII,IX	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Obst K,Ia,VI,VII,IX	Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsoße und Kartoffeln, dazu Obst S,2,Ia,III,VII	Mandarinen- quark 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 15.10.	Hackfleisch- Möhren-Rahmentopf, dazu Reis S,Ia,VII,IX	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu ein Mini-Brötchen S,2,Ia,Ib,IX	Grießbrei mit heißer Erdbeersoße K,Ia,VII	Frikadelle mit Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII	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 16.10.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu Möhrensalat F,2,Ia,IV,VII	Kürbis-Orangen-Suppe mit Karotten, dazu ein Mini-Brötchen K,I,Ia,VII	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße und Möhrensalat K,2,6,Ia,VII	Kasslerbraten mit Sauerkraut, Soße und Kartoffeln S,2,3,4,Ia,VII	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 17.10.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Rote Bete S,2,Ia,VII	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen, dazu eine Scheibe Brot G,Ia,IX	Blumenkohl-Broccoliplanne in einer Hollandaisesoße, dazu Kartoffeln und Rote Bete K,Ia,III,VII	Bauernrolle mit einer Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII	Aprikose-Mango Joghurt K,VII	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X	„Fitnessteller“ Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weißkraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,Ia,III,VII,X
Sa 18.10.	Geflügelfleischbällchen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln G,2,Ia,II	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage, dazu eine Scheibe Brot R,Ia,Ib,VII,IX			Buttermilch Rhabarber- Vanille K,VII		
So 19.10.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle, dazu Obst G,2,Ia,X			Hackbraten mit Braten- soße, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,III,VII	Quark Dessert Kirsche K,VII		

Informationen: Bitte
übermitteln Sie wöchent-
liche 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
VIIId	Kaschunüsse
VIIIe	Pekannüsse

VIIIf	Paranüsse
VIIIg	Pistazien
VIIIh	Macadamia- oder Queenslandnüsse
VIIIj	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 43	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 20.10.	Hähnchengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln G,2, Ia,X 	Bunter Nudeleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage, dazu Vanillepudding S,Ia,IX 	Pfannengemüse, dazu Reis und Vanillepudding K,2,Ia 	Gyrospfanne mit Kräuterdip und Reis S,Ia,Ic 	Quark Birnen Dessert K,VII 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Speksalat und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, rohen Schinkenstreifen und American-Dressing S,4,III,VII,X 
Di 21.10.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree S,2,Ia,VII 	Steckrübeneintopf mit Kochfleisch und frischen Kräutern, dazu Obst S,2,Ia,Ib,III,IX 	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Kartoffeln, dazu Obst K,2,Ia,III,VII 	Geflügelbratwurst mit Rahmsoße, Möhren- gemüse und Kartoffeln G,2,Ia,III,VII 	Grießpudding K,Ia,VII 	Hähnchenbrust „natur“ mit Kartoffel-Mayonaisesalat und Garnitur G,III,VI,VII,IX 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken- Spargelröllchen und Honig- Senfdressing S,3,III,VII,IX 
Mi 22.10.	Geflügelklößchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln G,Ia,X 	Erbsensuppe mit Würstchenscheiben, dazu Brot S,Ia,Ib,VII,IX 	4 Quarkkeulchen mit warmer Vanillesoße K,Ia,III,VII 	5 Cevapcici mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln R,Ia,III,VII,Ix,X 	Pfirsichkompott K 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,Ia,III,IV,VII,IX,X 	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 
Do 23.10.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Krautsalat F,2,Ia,VI,VII 	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch S,1,2,3,Ia,Ib,IX 	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln dazu Krautsalat K,III,VII 	Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln S,1,2,3,Ia,IX 	Vanille Quark Dessert K,VII 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur S,Ia,III,VII 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinken- streifen und Frenchdressing S,3,Ia,III,VII,IX 
Fr 24.10.	Gabelspaghetti mit Sahnesoße und Schinkenstreifen, dazu Obst S,4,Ia,VII 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen, dazu Obst G,2,Ia 	Gemüseschnitzel auf Kräutercremesoße dazu Salzkartoffeln und Obst K,2,Ia,III,VII 	Sülze mit Remolade und Kartoffelspalten S,1,3,5,Ia,IX,X 	Buttermilch Gartenfrucht K, VII 	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchen- scheiben und Garnitur S,Ia,III,VII,IX,X 	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuterdressing K,III,VII,X 
Sa 25.10.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen- Möhrengemüse und Kartoffeln G,Ia,VII 		Nudel-Spargel-Auflauf mit Käse überbacken K,Ia,VII,IX 		Pflaumenkom- pott K 		
So 26.10.	Matjesfilet mit einer Remouladen- soße und Kartoffeln, dazu Rote Betesalat F,Ia,III,X 			Minihaxe mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln S,Ia,III,VII,IX,X 	Erdbeerquark K,VII 		

Informationen: Bitte
übermitteln Sie wöchent-
liche 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
VIIId	Kaschunüsse
VIIIe	Pekannüsse

VIIIf	Paranüsse
VIIIg	Pistazien
VIIIh	Macadamia- oder Queenslandnüsse
VIIIj	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 44	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 27.10.	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 Spinat-Frischkäsesoße, dazu ein Fruchtojoghurt K,Ia,VII	Kesselgulasch mit Rindfleisch und Gemüse, dazu Spirellis und ein 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 28.10.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln K,Ia,VII	Geflügelklößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüseeinlage G,Ia,III,IX	Kurze Bandnudeln mit Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Obst K,2,Ia,VII	Hähnchenschnitzel mit einer Rahmsoße, dazu Erbsengemüse und Kartoffeln G,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 29.10.	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	Rip-Hacksteak mit Soße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln S,Ia,III,VII	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 30.10.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu Pudding F,Ia,IV,VII	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleisch-einlage, 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 31.10.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree, dazu Fruchtquark G,Ia,VII	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel S,Ia,Ib,IX	≧ Reformationstag ≧		Rote Grütze V,Ia,2		
Sa 01.11.	Hähnchenbrust-natur-mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Obst G,Ia,VII	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch, dazu Obst S,Ia,Ib,VII,IX			Latte Macchiato-Pudding K,VII		
So 02.11.	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
VIIId	Kaschunüsse
VIIIe	Pekannüsse

VIIIf	Paranüsse
VIIIg	Pistazien
VIIIh	Macadamia- oder Queenslandnüsse
VIIIj	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 