

KW 49	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 01.12.	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 02.12.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln G,2,Ia,VII	Wirsingkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu eine Scheibe Mischbrot 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, Kochschinken- streifen und Garnitur S,Ia,III,VII,VIII,IX	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbrust- streifen, Currydressing G,IX,X
Mi 03.12.	Hackfleisch- Paprika-Pfanne mit kurze Bandnudeln G,Ia,III,IX	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich, dazu einen Fruchtjoghurt 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 04.12.	Kräuterfischwürfel mit einer Zitronen- rahmsoße und Reis, dazu Rote Bete F,2,Ia,IV,VII	Italienischer Nudleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße, dazu ein frisches Obst 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 und Jogh.-Zitronendressing K,VII
Fr 05.12.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße, dazu ein Pudding S,1,3,5,Ia,III,VII,IX,X	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel, dazu ein Mini-Brötchen R,S,2,6,Ia	Kräuterspätzle mit einer Champignon-Sahnesoße, dazu 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 06.12.	Putengulasch mit Rahmporree und Kartoffeln G,3,Ia	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen, dazu eine Scheibe Brot S,6,Ia,VII,IX			Vanillepudding K,VII		
So 07.12.	pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhren- gemüse 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 50	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 08.12.	Kräuterröhrei mit Rahmspinat und Kartoffeln K,III,VII 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und ein Fruchtjoghurt S,2,Ia,Ib,IX 	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße, dazu Reis, und ein Fruchtjoghurt 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, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X 
Di 09.12.	Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst S,2,Ia,IX 	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage G,2,Ia,Ib,VII,IX 	6 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 10.12.	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, Wirsinggemüse 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 Soja- sprossen, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI 
Do 11.12.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu Möhrensalat F,2,Ia,IV,VII 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel, dazu Apfelmus S,IX,4 	Spirellis mit Tomaten-Kräutersoße und Möhrensalat K,2,6,Ia,VII 	Kasslerbraten mit Rosenkohl, 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 12.12.	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-Broccoli- panne 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 13.12.	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 14.12.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle, dazu Obst G,2,Ia,X 			Hackbraten mit Braten- soße, Blumenkohl- gemüse 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 51	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 15.12.	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), Specksalat und Garnitur S, Ia, III, VI, VII, IX	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangen- spalten, roher Schinkenstreifen und American-Dressing S,4, III, VII, X
Di 16.12.	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, Wirsinggemüse und Kartoffeln G,2, Ia, III, VII	Grießpudding K, Ia, VII	Hähnchenbrust natur mit Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur G, III, VI, VII, IX	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken- Spargelröllchen und Honig-Senf dressing S,3, III, VII, IX
Mi 17.12.	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 18.12.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Krautsalat F,2, Ia, VI, VII	Blumenkohlentopf mit Suppenfleischklößchen und Karotten-, Kartoffelwürfel 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, Kochschinkenstreifen und Frenchdressing S,3, Ia, III, VII, IX
Fr 19.12.	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 Remoulade und Kartoffelspalten S,1,3,5, Ia, IX, X	Buttermilch Gartenfrucht K, VII	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur S, Ia, III, VII, IX, X	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing K, III, VII, X
Sa 20.12.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln G, Ia, VII		Rosenkohl-Kartoffel- Auflauf K, Ia, VII		Pflaumen- kompott K		
So 21.12.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße 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 52	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags	
Mo 22.12.	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 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 23.12.	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 24.12.	Omlette mit Leipziger Allerlei, dazu Dampfkartoffeln K,III,VII,IX	<div><p><i>Wir wünschen allen ein frohes Weihnachtsfest!</i></p></div>			Kassler auf Grünkohl, dazu Soße und Kartoffeln S,Ia	Sahne-Schokopudding K, VII	Kartoffelsalat mit Wiener-Würstchen S,1,3,III,VII	Heiligabend
Do 25.12.	Lachsfilet mit Blattspinat und Bandnudeln F,Ia,VII				Entenbrust mit Orangensauce und Rotkohl, dazu Kartoffelklöße G,Ia,III 10,80 € <small>inkl. Feiertagszuschlag</small>	Honig-Topfcreme mit Krokant III,VII,VIIIa+b	<div></div> <p>1. Weihnachtsfeiertag</p>	
Fr 26.12.	Rinderroulade auf Wirsingrahm, Bratensoße und Salzkartoffeln R,2,Ia				Wildgulasch mit Rosenkohl, dazu Kartoffelklöße W,Ia,III 10,80 € <small>inkl. Feiertagszuschlag</small>	Sahnedessert mit griechischen Joghurt garniert mit Mandarinen III,VII		
Sa 27.12.	Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Obst G,Ia,VII	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Bauchspeck, dazu Obst S,Ia,Ib,VII,IX	<div></div>		Latte Macchiato-Pudding K,VII	<div><p>Besser Essen GmbH Rambergweg 43, 06484 Quedlinburg info@besseressen-gmbh.de Änderungen vorbehalten.</p></div>		
So 28.12.	Hähnchenpfanne (Hähnchenbruststreifen mit Erbsen in einer Kräuterrahmsoße), dazu Spätzle G,2,Ia,III,VII	<div></div>		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.“

Bitte beachten Sie am 25.12. und 26.12.2025 die angepassten Preise beim „Klassiker“.

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 01	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 29.12.	Hähnchengulasch mit Spirellis, dazu ein Pudding G, Ia, VII 	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage S, 4, Ia, IX 	Schupfnudel- Gemüsepfanne, dazu ein Pudding K, Ia 	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauer- kraut und Kartoffelpüree G, 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X 	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 30.12.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln S, Ia, IX 	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, dazu eine Scheibe Brot S, 4, 5, 7, Ia, VII 	Blumenkohl im Backteig, dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln K, Ia, III, VII 	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree S, 1, 2, 3, 4, 6, 7, Ia, VII 	Latte Macchiato Pudding K, VII 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken- streifen und Garnitur S, Ia, III, VII, VIII, IX 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen und Currydressing G, IX, X 
Mi 31.12.	 <i>Silvester</i> S, Ia, IX 	Soljanka, dazu ein Mini-Brötchen S, Ia, IX 	 <i>Guten Rutsch ins neue Jahr!</i>	Hacksteakröllchen "Griechische Art" mit grünen Bohnengemüse und Kartoffelpüree S, Ia, III, VII 	Quark Dessert Heidelbeer K, VII 	Hausgemachter Heringssalat mit Butter, Mischbrot und Garnitur F, Ia, Ic, III, IV, VI, VII 	
Do 01.01.	Seelachsroulade mit Julienne Gemüse gefüllt, Dijonsensaue, Brokkilirschen und Butterreis F, Ia, VII, X 	 <i>Neujahr</i> S, Ia, VII, IX 		Kalbsbraten mit Wirsinggemüse in Rahm, dazu Rosmarin- kartoffeln R, Ia, VII 	Mousse Weiße Schokolade Kirsch-Marzipan VII, VIII 		
Fr 02.01.	fruchtiges Hühnchen- curry (Hühnchenfleisch in einer milden Mango- Curry-Soße), dazu Reis und Fruchtojoghurt G, 2, Ia, VII 	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons und Fruchtojoghurt S, Ia, VII, IX 	6 Gemüse - Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis und Fruchtojoghurt K, 1, 9, Ia, VI, VII, IX 	Geflügelschnitzel Art: Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln G, 2, Ia, 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 und Balsamicodressing K, VII, X 
Sa 03.01.	Sauerkraut- Kassler-Pfanne mit Kartoffeln und ein Pudding S, 4, 7, Ia 			Kartoffel-Hähnchen- Gratin G, Ia, VII, IX 	Vanillepudding K, VII 		
So 04.01.	Fischfilet -natur- mit einer Dillsoße, Kartoffelpüree und Rote Bete F, 2, Ia, III, VI, VII 			Kasselerbraten mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln S, 4, 7, Ia 	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