

KW 10	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 02.03.	„Texas-Pfanne“ mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika dazu Reis (G,2,Ia) 	Steckrübensuppe mit Brüklößchen und frischen Kräutern (S,2,Ia,III, IX) dazu Brot (Ia,Ib) 	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencreme- soße dazu Bandnudeln (K,Ia,VII,IX) und ein Fruchtjoghurt (VII) 	Rindergeschnetzeltes mit Reis (R,2,3,Ia,VII) dazu ein Fruchtjoghurt (VII) 	Erdbeerjoghurt (K,VII) 	Putensteak dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,III,VII,IX,X) 	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen (K,IX,X) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 03.03.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln (G,Ia,III,VII) 	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben (S,Ia,VII,IX) dazu Obst 	Kartoffeln mit Kräuterquark (K,Ia,VII) dazu Obst 	Weißkohl-Pfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree (S,1,Ia,VII) 	Mandarinen- quark (K,VII) 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat dazu Fladenbrot (G,3,Ia,VII,IX,X,XI) 	„Byzantinischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas (S,III) und Jogh.- Kräuterdress. (III,VII,IX,X) 
Mi 04.03.	2 Königsberger Klopse in Kapern- soße dazu Kartoffeln (S,2,Ia,VII) und Apfelmus (1,3) 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel (S,IX,4) dazu Apfelmus (1,3) 	Milchreis mit Zucker und Zimt (K,3,Ia,VII) dazu Apfelmus (1,3) 	„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (S,2,Ia,VII) 	Birnenkompott (K) 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX) 	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken- Nuggets (G,Ia,III,VI) und Asia-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 05.03.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße dazu Kartoffelpüree (F,2,Ia,VII) und ein Pudding (VII) 	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomaten- stücke, Bandnudeln und Creme Fraiche (S,Ia,VII) 	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesoße (K,Ia,VII) dazu ein Pudding (VII) 	Schweinelebergulasch mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree (S,Ia,VII) 	Schoko Pudding (K,VII) 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur (K,VII,VIIIa) 	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse (K,VII,X) und Balsamico-Dressing (1,2,IX) 
Fr 06.03.	Putenschnitzel -natur- mit Erbsen-Möhrenge- müse und Kartoffel- püree (G,Ia,VII,VIII) 	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüseeinlage und Schweinefleisch (S,Ia,IX) 	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln (K,Ia,VI,VII) dazu Obst 	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischge- müse und Kartoffeln (S,Ia,VII,IX) 	Aprikose- Mango Joghurt (K,VII) 	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise, Kartoffeln, Gurke, Ei und Fleischwurst (S,III,VII,IX,X) 	„Fitnessteller“ Sellerie, Möhren, gemischter Salat, Weißkraut, Kartoffel- salat und Ei (K,Ia,III,VII,X) dazu French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 07.03.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (G,Ia,VII,VIII) 	Blumenkohleintopf mit Hackbällchen (S,Ia,III,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 			Buttermilch Rhabarber- Vanille (K,VII) 		
So 08.03.	Spirellis mit einer Schinken-Sahnesoße (S,4,Ia,VII) dazu Obst 			Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat (S,4,Ia,III) dazu Obst 	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:	6,15 €
Eintopf:	5,55 €
Vegetarisch:	6,45 €
Klassiker:	6,80 €
Dessert:	1,10 €
Kaltmenü:	5,90 €
Salatmenü:	5,90 €

„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 11	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 09.03.	Putenschlemmer- pfanne mit Kartoffeln (G,Ia,VII) und ein Joghurt (VII) 	Tomatencremesuppe mit Reisnudeln (K,Ia,VII) dazu Weißbrot (Ia,Ib) 	Asiatische Gemüse- pfanne mit Reis (K,Ia,VII) dazu ein Joghurt (VII) 	Jägersgulasch mit Salzkartoffeln (S,Ia,IX) 	Quark Birnen Dessert (K,VII) 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Friskäsefüllung), Specksalat und Garnitur (S,Ia,III,VI,VII,IX) 	„Salat Palermo“ Eisbergsalat mit Orangen- spalten, Rohschinkenstreifen (S) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 10.03.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree (S,1,3,5,Ia,VII,VIII) dazu Obst 	„Pichelsteiner Gemüse- eintopf“ mit Rindfleisch und Gemüseeeinlage (R,Ia,IX) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib) 	veg. Schnitzel mit Erbesenrahm und Kartoffelpüree (K,Ia,III,VI,VII,VII) 	Pan. Putenbrust mit Geflügelsoße und Bohngengemüse dazu Salzkartoffeln (G,2,Ia,III,VII) 	Griespudding (K,Ia,VII) 	Hähnchenbrust -natur- mit Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur (G,III,VI,VII,IX) 	„Salat Princess“ Gem. Salat mit Schinken- Spargelröllchen (S) und Honig-Senf dressing (III,VII,IX,X) 
Mi 11.03.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Reis (G,2,Ia,III) 	Soljanka (S,3,4Ia,VII,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,Ia,VII) 	Geflügelfleisch- bällchen in Rahmsoße dazu Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln (G,Ia,VII) 	Pfirsichkom- pott (K) 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur (F,3,Ia,III,IV,VII,IX,X) 	„Salat Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 12.03.	Seelachswürfel in Tomatenrahmsoße und Reis (F,1,3,Ia,VII) dazu Krautsalat (1,9) 	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfel und Schweinebauchwürfel (S,4,Ia,IX) 	Bunte Nudeln mit Käsesahnesoße (K,1,3,Ia,VII) dazu Krautsalat (1,9) 	Rosenkohl-Hackfleisch- pfanne dazu Kartoffeln (S,Ia,IX) 	Vanille Quark Dessert (K,VII) 	Schweineschnitzel mit Kar- toffelsalat in Mayonnaise und Garnitur (S,Ia,III,VII) 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Fr 13.03.	Bunte Nudeln mit Sc. Bolognese (S,2,Ia,IX) dazu Obst 	„Ungarisches Kesselgu- lasch“ mit Gemüseeein- lage und Kartoffelwürfel (S,Ia,IX) 	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße dazu Kartoffelpüree (K,Ia,VI,VII,VII,IX) und Obst 	Hähnchenbrust -natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse dazu Kartoffeln (G,Ia,III,VII) 	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 (K,VII) und Joghurt-Kräuter dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 14.03.		Hühner-Nudel-Suppe (G,Ia,IX) mit einem Mini-Brötchen (Ia,Ib) 		Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (R,Ia,III) 	Pflaumen- kompott (K) 		
So 15.03.		Rindergulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffel- würfel (R,1,9,Ia,III,VI,X) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib) 		Schweinekrusten- braten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (S,2,5,Ia) 	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:	6,15 €
Eintopf:	5,55 €
Vegetarisch:	6,45 €
Klassiker:	6,80 €
Dessert:	1,10 €
Kaltmenü:	5,90 €
Salatmenü:	5,90 €

„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

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 12	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 16.03.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Reis (G,2,Ia,VII,IX) 	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S,IX,4,5) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (Ia,Ib) 	Spätzle mit Gemüse und einer Schnittlauchsoße (K,Ia,VII,IX) dazu einen Joghurt (VII) 	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, Hähnchen- bruststreifen (G) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 17.03.	Paprika-Reis- Pfanne mit Hackfleisch (G,Ia,VII,IX) 	Rosenkohleintopf mit Bauchspeck und Kartoffelwürfel (S,Ia,IX) dazu einen Fruchtjoghurt (VII) 	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln (K,2,6,Ia,III,VII) dazu Obst 	Geflügelfrikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree (G,2,6,Ia,VII,VIII) 	Buttermilch- dessert 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 (K) und Joghurt-Kräuterdressing (III,VII,IX,X) 
Mi 18.03.	Bunte Nudeln mit Tomaten-Käsesoße (S,2,Ia,III,VII) dazu Apfelmus (1,3) 	Rindernudelsuppe mit Gemüseeinlage (R,Ia,VII,IX) dazu ein Brötchen (Ia,Ib) 	Grießbrei mit Zucker und Zimt (K,3,Ia,III,VII) dazu Apfelmus (1,3) 	Jägerschnitzel (Panierte Würstscheibe) mit Bratensoße dazu Blumenkohl und Salz- kartoffeln (S,1,2,3,5,Ia,III) 	Nuss-Nougat Pudding (VII,VIIIb,K) 	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,Ia,III,VII,IX,X) 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasselerstreifen (S) und Kräuter-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 19.03.	2 Jumbobischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffel- püree (F,Ia,IV,VII,VIII) und einem Fruchtjoghurt (VII) 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (S,1,2,3,5,6,Ia,VII,IX) und einem Fruchtjoghurt (VII) 	Spätzle dazu Käsesoße (K,2,3,Ia,III,VII) und einem Fruchtjoghurt (VII) 	Schweineschnitzel mit Erbsen, Soße und Kartoffeln (S,2,Ia,III) 	Karamell- pudding (K,VII) 	Schnitzelteller mit Hähnchen- und Schweine- schnitzel, dazu Käsetortellini-Salat (S,G,Ia,III,VII) 	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill und Zitrone (F) dazu Joghurt - Dressing (III,VII,IX,X) 
Fr 20.03.	Gabelspaghetti mit Jagd- wurstwürfel in Tomaten- soße (S,1,3,5,Ia,III,VII,IX,X) dazu Erdbeer Fruchtquark (VII) 	Jägereintopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel (S,Ia,IX) 	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffel (V,Ia,VI) dazu Erdbeer Fruchtquark (VII) 	Schweinege- schnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln (S,Ia,VII) 	Rote Grütze (V,Ia,2) 	Wurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X) 	„Salat Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons (K,Ia,VII) und Joghurt-Dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 21.03.	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII) 	Linsensuppe mit Kartoffel- und Kasslerwürfel (S,4,Ia,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 			Latte Macchiato - Pudding (K,VII) 		
So 22.03.	Pusztahähnchen- pfanne mit Tomaten- und Paprikawürfel dazu Reis (G,Ia,VII,IX) 			RIB-Hacksteak mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (S,1,2,6,Ia,III,VII) 	Joghurt Stracciatella (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: 6,15 €
Eintopf: 5,55 €
Vegetarisch: 6,45 €
Klassiker: 6,80 €
Dessert: 1,10 €
Kaltmenü: 5,90 €
Salatmenü: 5,90 €

„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 13	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 23.02.	Buntes Gemüse in holländischer Soße mit Kochschinkenstreifen und Reis (S,4,Ia,III,VII) dazu Obst 	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern (S,2,Ia,Ib,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 	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-Mayonnaisesalat und Garnitur (F,Ia,III,IV,VII,IX) 	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 24.03.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln (G,2,Ia,VII) 	Wirsingkohleintopf mit Kochfleisch und Kartoffeln (S,Ia,VII) dazu eine Scheibe Mischbrot (Ia,Ib) 	Tricolornudeln in einer Tomaten-Käse-Soße (K,2,6,Ia,VII) dazu Obst 	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, Hähnchenbruststreifen (G) dazu Curry-Dressing (III,VII,IX,X) 
Mi 25.03.	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit kurzen Bandnudeln (G,Ia,III,IX) 	Hochzeitsuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich (K,2,6,Ia,III,VII) dazu einen Fruchtjoghurt (VII) 	Milchreis dazu Zucker und Zimt (K,Ia,III,VII) 	Frikadelle mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree (S,Ia,VII,VIII) 	Quark Dessert Heidelbeer (K,VII) 	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat in Essig und Öl und Garnitur (S,Ia,III) 	„Portugiesischer Salat“ Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 26.03.	Kräuterfischwürfel mit einer Zitronenrahmsoße und Reis (F,2,Ia,IV,VII) dazu Rote Bete (1,9) 	„Italienischer Nudleintopf“ Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüse-soße (K,2,6,Ia,Ib,VII,IX) dazu ein frisches Obst 	2 Senfeier mit Kartoffeln (K,Ia,VII) dazu Rote Bete (1,9) 	pan. Hähnchenbrust mit Soße, Möhregemüse und Kartoffeln (G,2,Ia,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 (K) und Jogh.-Zitronendressing (III,VII,IX,X) 
Fr 27.03.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Salzkartoffeln (S,2,Ia,VII) 	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel (R,S,2,6,Ia) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 	Kräuterspätzle mit einer Champignon-Sahnesoße (K,2,Ia) dazu ein Pudding (VII) 	Leberpfanne mit Äpfeln dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln (S,Ia,VII, VIII) 	Pfirsich Maracuja Joghurt (K,VII) 	Party-Wiener dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (S,1,2,3,III,VII,IX,X) 	„Griescher Salat“ Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse (K,VII) u. Balsamico-Dressing (1,2,IX) 
Sa 28.03.	Putenbrust -naturgebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln (G,2,Ia,III,VII) 	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen (S,6,Ia,VII,IX) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib) 			Vanillepudding (K,VII) 		
So 29.03.	Putengulasch mit Rahmporree und Kartoffeln (G,3,Ia) 			Schweinelachsbraten mit Sahnesoße, Rotkraut dazu Kartoffeln (S,2,3,6,Ia,VII) 	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: 6,15 €
Eintopf: 5,55 €
Vegetarisch: 6,45 €
Klassiker: 6,80 €
Dessert: 1,10 €
Kaltmenü: 5,90 €
Salatmenü: 5,90 €

„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

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 14	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 30.03.	Kräuterröhrei mit Rahmspinat und Kartoffeln (K,III,VII) 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (S,2,Ia,Ib,IX) und einem Fruchtjoghurt (VII) 	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße dazu Reis (K,2,Ia,VII) und ein Fruchtjoghurt (VII) 	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (S,Ia,Ic) 	Erdbeerjoghurt (K,VII) 	Putensteak dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,III,VII,IX,X) 	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen (K,IX,X) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 31.03.	Nudeln mit Sc. Bolognese (S,2,Ia,IX) dazu Obst 	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeinlage (G,2,Ia,Ib,VII,IX) 	6 Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree (K,Ia,VI,VII,IX) dazu Obst 	Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsauce und Kartoffeln (S,2,Ia,III,VII) dazu Obst 	Mandarinen- quark (K,VII) 	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat dazu Fladenbrot (G,3,Ia,VII,IX,X,XI) 	„Byzantinischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas (S,III) und Jogh.- Kräuterdressing (III,VII,IX,X) 
Mi 01.04.	Bunte Nudelpfanne mit Putenstreifen, Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahm- soße (G,Ia,VII) 	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage (S,2,Ia,Ib,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,VII) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,Ia,VII) 	Bratwurst mit Bratensoße, Wirsinggemüse und Kartoffeln (S,2,6,Ia,VII) 	Birnenkompott (K) 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX) 	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken- Nuggets (G,Ia,III,VI) und Asia-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 02.04.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronen- rahmsauce und Kartoffeln (F,2,Ia,IV,VII) dazu Möhrensalat (1,9) 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel (S,IX,4) dazu Möhrensalat (1,9) 	Spirellis mit Tomaten-Kräuter- soße (K,2,6,Ia,VII) dazu Möhrensalat (1,9) 	Hackbraten mit Braten- soße, Blumenkohlge- müse und Kartoffeln (S,2,6,Ia,III,VII) 	Schoko Pudding (K,VII) 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur (K,VII,VIIIa) 	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse (K,VII,X) und Balsamico-Dressing (1,2,IX) 
Fr 03.04.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln (S,2,Ia,VII) dazu Rote Bete (1,9) 			Bauernrolle mit einer Rahmsauce, Finger- möhrrchen und Kartoffeln (S,2,6,Ia,VII) 	Aprikose- Mango Joghurt (K,VII) 		
Sa 04.04.	Geflügelfleischbäll- chen in Tomaten- soße mit Paprika und Mais dazu Kartoffeln (G,2,Ia,II) 	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage (R,Ia,Ib,VII,IX) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib) 			Buttermilch Rhabarber- Vanille (K,VII) 		
So 05.04.	Putengeschnetzel- tes „Züricher Art“ mit Spätzle (G,2,Ia,X) dazu Obst 			Kasslerbraten mit Rosenkohl, Soße und Kartoffeln (S,2,3,4,Ia,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: 6,15 €
Eintopf: 5,55 €
Vegetarisch: 6,45 €
Klassiker: 6,80 €
Dessert: 1,10 €
Kaltmenü: 5,90 €
Salatmenü: 5,90 €

**„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