










































KW 19	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 04.05.	Putenschlemmerpfanne mit Reis (G,Ia,VII) und ein Joghurt (VII) 	Tomatencremesuppe mit Reismudeln (K,Ia,VII) dazu Weißbrot (Ia,Ib) 	Asiatische Gemüsepfanne mit Reis (K,Ia,VII) dazu ein Joghurt (VII) 	Jägerschwein (Schweinegulasch, Champignons) mit Salzkartoffeln (S,Ia,IX) 	Quark Birnen Dessert (K,VII) 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur (S,Ia,III,VI,VII,IX) 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangenspalten, Rohschinkenstreifen (S) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 05.05.	Würstchengulasch mit Gabelspaghetti (S, 1, 3, 5, Ia, VII,VIII) dazu Obst 	Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage (R,Ia,IX) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib) 	veg. Schnitzel mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (K,Ia,III,VI,VII,VII) 	Pan. Putenbrustschnitzel mit Geflügelsoße und Bohnengemüse, dazu Salzkartoffeln (G, 2, Ia, III, VII) 	Grießpudding (K,Ia,VII) 	Hähnchenbrust „natur“ mit Kartoffel-Mayonnaise-salat und Garnitur (G,III,VI,VII,IX) 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargelröllchen (S) und Honig-Senf dressing (III,VII,IX,X) 
Mi 06.05.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Salzkartoffeln (G,2,Ia,III) 	Soljanka (S,3,4Ia,VII,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,Ia,VII) 	Geflügelfleischbällchen in Rahmsoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln (G,Ia,VII) 	Pfirsichkompott (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 07.05.	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) 	Gehacktesstippe mit Kartoffeln, dazu ein Krautsalat (S,Ia,IX) 	Vanille Quark Dessert (K,VII) 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur (S,Ia,III,VII) 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X) 
Fr 08.05.	Hähnchenbrust-natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse dazu Kartoffeln (G,Ia,III,VII) 	Ungarisches Kesselgulasch mit Gemüseeinlage und Kartoffelwürfel, dazu Obst (S,Ia,IX) 	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße dazu Kartoffelpüree (K,Ia,VI,VII,VII,IX) und Obst 	Bunte Nudeln mit Sc.Bolognese (S,2,Ia,IX) dazu Obst 	Buttermilch Gartenfrucht (K, VII) 	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl mit Würstchenscheiben und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X) 	Salat „Roma“ Eisberg u. Frisesalat, Mozzarella, Tomate (K,VII) und Joghurt-Kräuter dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 09.05.		Hühner-Nudel-Suppe (G,Ia,IX) mit einem Mini-Brötchen (Ia,Ib) 		Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (R,Ia,III) 	Pflaumenkompott (K) 		
So 10.05.		Rindergulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel (R,1,9,Ia,III,VI,X) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib) 		Schweinekrustenbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln (S,2,5,Ia) 	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: 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](mailto: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 Speiserversorgung 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 Sulfit 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](http://www.bestellung-besseressen.de)



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 20	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 11.05.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Reis (G,2,1a,VII,IX)	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S,IX,4,5) dazu eine Scheibe Vollkornbrot (1a,1b)	Spätzle mit Gemüse und einer Schnittlauchsoße (K,1a,VII,IX) dazu ein Joghurt (VII)	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (S,1a)	Cheese Cake Dessert (K,1a,III,VII)	Brathering dazu Kartoffelsalat mit Essig und Öl und Garnitur (F,1a,III,IV,IX,X)	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen (G) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X)
Di 12.05.	Paprika-Reis-Pfanne mit Hackfleisch (G,1a,VII,IX)	Rosenkohleintopf mit Bauchspeck und Kartoffelwürfel (S,1a,IX) dazu ein Fruchtjoghurt (VII)	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sc. Hollandaise und Kartoffeln (K, 2, 6, 1a, III, VII) dazu Obst	Frikadelle mit Soße, Möhengemüse und Kartoffeln (G,2,6,1a,VII,VIII)	Buttermilchdessert Birne-Vanille (K,VII)	Hackfleischtaler auf Reissalat (mit Paprika, Mayonnaise) und Garnitur (S,1a,III,VI,VII,IX,X)	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen (K) und Joghurt-Kräuterdressing (III,VII,IX,X)
Mi 13.05.	Spinatknödel mit einer Pilzrahmsoße (K,1a,III,VII,IX) dazu Apfelmus (1,3)	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage (R,1a,VII,IX) dazu ein Brötchen (1a,1b)	Grießbrei mit Erdbeersoße (K,3,1a,III,VII)	Jägerschnitzel (Panierte Wurstscheibe) mit Bratensoße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (S,1,2,3,5,1a,III)	Nuss-Nougat Pudding (VII,VIIIb,K)	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,1a,III,VII,IX,X)	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasslerstreifen (S) und Kräuter-Dressing (III,VII,IX,X)
Do 14.05.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffeln (F,1a,IV,VII,VIII) und Möhrenrohkost	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Spätzle mit einer Käse- soße (K, 2, 3, 1a, III, VII) dazu ein Fruchtjoghurt (VII)	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Karamell- pudding (K,VII)	<b>Christi Himmelfahrt</b>	<b>Christi Himmelfahrt</b>
Fr 15.05.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße (S,1,3,5,1a,III,VII,IX,X) dazu Erdbeerquark (VII)	„Jägertopf“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel (S,1a,IX)	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffeln (V,1a,VI) dazu Erdbeerquark (VII)	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Salzkartoffeln (S,1a,VII)	Rote Grütze (V,1a,2)	Wurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur (S,1a,III,VII,IX,X)	„Salat Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons (K,1a,VII) und Joghurt-Dressing (III,VII,IX,X)
Sa 16.05.	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln (G,1a,VII)	Linsensuppe mit Kartoffel- und Kasslerwürfel (S,4,1a,IX) dazu ein Mini-Brötchen (1a,1b)			Latte Macchiato-Pudding (K,VII)		
So 17.05.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfel dazu Reis (G,1a,VII,IX)			RIB-Hacksteak mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (S,1,2,6,1a,III, VII)	Joghurt Straciatella (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: 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](mailto: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](http://www.bestellung-besseressen.de)



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 21	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 18.05.	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 19.05.	Hähnchenbrust natur mit einer Geflügelsoße, Erbsen und Kartoffeln (G,2,Ia,VII)	Wirsingkohleintopf mit Kochfleisch und Kartoffelwürfel (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 20.05.	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 ein Fruchtojoghurt (VII)	Milchreis mit Zucker und Zimt (K,Ia,III,VII)	Wirsingroulade mit einer Specksoße und Kartoffeln (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 21.05.	Kräuterfischwürfel mit einer Zitronenrahmsauce und Reis (F,2,Ia,IV,VII) dazu Rote Bete Salat (1,9)	„Italienischer Nudleintopf“ Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße (K,2,6,Ia,Ib,VII,IX) dazu ein frisches Obst	2 gek. Eier in Senfsoße mit Kartoffeln (K,Ia,VII) dazu Rote Bete Salat (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) u. Jogh.-Zitronendressing (III,VII,IX,X)
Fr 22.05.	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 Apfelstücken 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)	„Griechischer Salat“ Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse (K,VII) u. Balsamico-Dressing (1,2,IX)
Sa 23.05.	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 24.05.	Putengulasch mit Porreegemüse, Kartoffeln (G,3,Ia)	<b>≡ Frohe Pfingsten ≡</b>		Schweinelachsbraten mit Sahnesoße, Rotkraut und 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](mailto: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 Speiserversorgung 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](http://www.bestellung-besseressen.de)



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 22	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 25.05.	Kräuterröhrei mit Rahmspinat und Kartoffeln (K,III,VII)	<i>≡ Frohe Pfingsten ≡</i>		Kasslerbraten mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln (S,2,3,4,Ia,VII)	Erdbeeryoghurt (K,VII)	<b>Pfingstmontag</b>	<b>Pfingstmontag</b>
Di 26.05.	Nudeln mit Sc. Bolognese (S,2,Ia,IX) dazu Obst	Grüppcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleischeläge (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.-Kräuterdress. (III,VII,IX,X)
Mi 27.05.	Hähnchenbrust mit einer mediterranen Soße dazu Reis (G,Ia,VII,IX)	Weißkohleintopf mit Fleischeläge (S,2,Ia,Ib,IX) dazu ein Mini-Brötchen (Ia,VII)	Grießbrei mit heißer Erdbeersoße (K,Ia,VII)	Frikadelle mit Braten- soße, 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 Soja- sprossen, Chicken-Nuggets (G,Ia,III,VI) und Asia-Dressing (III,VII,IX,X)
Do 28.05.	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- Kräutersauce (K,2,6,Ia,VII) dazu Möhrensalat (1,9)	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (S,Ia,Ic)	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 29.05.	2 Königsberger Klopse in Kapern- soße und Kartoffeln (S,2,Ia,VII) dazu Rote Beete (1,9)	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen (G,Ia,IX) dazu eine Scheibe Mischbrot (Ia,Ib)	Blumenkohl- Broccolipfanne in einer Hollandaisesauce dazu Kartoffeln (K,Ia,III,VII) und Rote Beete (1,9)	Schweineroulade mit einer Rahmsauce, Fingermöhren und Kartoffeln (S,2,6,Ia,VII)	Aprikose- Mango Joghurt (K,VII)	„Harzer Bauernsalat“ mit Mayonnaise, Kartoffeln, Gurke, Ei und Fleischwurst (S,III,VII,IX,X)	„Fitnesssteller“ Sellerie, Möhren, gemischter Salat, Weißkraut, Kartoffel- salat und Ei (K,Ia,III,VII,X) dazu French-Dressing (III,VII,IX,X)
Sa 30.05.	Geflügelfleisch- bällchen in Tomaten- soße mit Paprika und Mais dazu Kartoffeln (G,2,Ia,II)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeläge (R,Ia,Ib,VII,IX) dazu eine Scheibe Brot (Ia,Ib)			Buttermilch Rhabarber- Vanille (K,VII)		
So 31.05.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle (G,2,Ia,X) dazu Obst			Hackbraten mit Bratensoße, 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: 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](mailto: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 Sulfit 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](http://www.bestellung-besseressen.de)



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 