










































KW 23	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 01.06.	Hähnchengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln (G,2, Ia,X) 	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage (S,Ia,IX), dazu Vanillepudding (VII) 	Pfannengemüse mit Reis (K,2,Ia), dazu Vanillepudding (VII) 	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 Orangenspalten, Rohschinkenstreifen (S) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Di 02.06.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree (S,2,Ia,VII) 	Steckrübeneintopf mit Kochfleisch und frischen Kräutern (S,2,Ia,Ib,III,IX), dazu Obst 	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße und Kartoffeln (K,2,Ia,III,VII), dazu Obst 	Geflügelbratwurst mit Rahmsoße, Wirsinggemüse und Kartoffeln (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 03.06.	Geflügelklößchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (G,Ia,X) 	Erbsensuppe mit Würstchenscheiben (S,Ia,Ib,VII,IX), dazu Brot (Ia,Ib) 	Grießbrei mit Zimt und Zucker (K,3,Ia,III,VII), dazu Apfelmus (1,3) 	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 (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X) 
Do 04.06.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis (F,2,Ia,VI,VII), dazu Krautsalat (1,9) 	Blumenkohleintopf mit Suppenfleischklößchen und Karotten-, Kartoffelwürfel (S,1,2,3,Ia,Ib,IX) 	Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln (K,III,VII), dazu Krautsalat (1,9) 	Schweineschnitzel -paniert- mit Mischgemüse, dazu Kartoffeln (S,Ia,III,VII) 	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 05.06.	Gabelspaghetti mit einer Schinken-Sahnesoße (S,4,Ia,VII), dazu Obst 	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelklößchen (G,2,Ia), dazu Obst 	Gemüseschnitzel auf Kräutercremesoße, dazu Salzkartoffeln (K,2,Ia,III,VII) und Obst 	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 (K,VII) und Joghurt-Kräuter dressing (III,VII,IX,X) 
Sa 06.06.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII) 		Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf (K,Ia,VII) 		Pflaumenkompott K 		
So 07.06.	Matjesfilet mit einer Remouladensoße und Kartoffeln (F,Ia,III,X), dazu Rote Beetesalat (1,9) 			Minihaxe mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln (S,Ia,III,VII,IX,X) 	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
 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



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 24	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 08.06.	Wurstgulasch mit einer milden Currysoße und Kartoffelpüree (S,1,3,5,Ja,III,VI,VII,IX), dazu Fruchtjoghurt (VII)	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S,IX,4,5), dazu eine Scheibe Vollkornbrot (Ia,Ib)	Spirellis mit einer Spinat-Frischkäse-soße (K,Ia,VII), dazu ein Fruchtjoghurt (VII)	„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Spirellis (S,2,Ia, VIII)	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 (G) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X)
Di 09.06.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln (K,Ia,VII)	Muschelnudeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelklößchen (G,Ia,III,IX)	Kurze Bandnudeln mit Pilzrahm-Kräuter-soße (K,2,Ia,VII), dazu Obst	Hähnchenschnitzel-paniert- 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 (K) und Joghurt-Kräuter dressing (III,VII,IX,X)
Mi 10.06.	Buntes Hühnerfrikassee mit Reis (G,2,Ia,VII,IX), dazu Apfelmus (1,3)	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Fleischeinlage (S,Ia,Ib,IX)	Milchreis mit Zucker und Zimt (K, 3, Ia, VII), dazu Apfelmus (1,3)	Rip-Hacksteak mit Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln (S,Ia,III,VII)	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, Kasslerstreifen (S) und Kräuter-Dressing (III,VII,IX,X)
Do 11.06.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße und Kartoffelpüree (F,Ia,IV,VII), dazu Pudding (VII)	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleisch einlage (G,Ia,VII,IX), dazu ein Pudding (VII)	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße (K,Ia,VII), dazu Pudding (VII)	Eisbeinflisch (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 und Zitrone (F), dazu Joghurt-Dressing (III,VII,IX,X)
Fr 12.06.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree (G,Ia,VII), dazu Fruchtquark (VII)	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel (S,Ia,Ib,IX)	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffeln (K,Ia,VI), dazu Erdbeer Fruchtquark (VII)	Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln (S,1,2,3,Ia,VII,IX)	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 13.06.	Hähnchenbrust-natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis (G,Ia,VII), dazu Obst	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch (S,Ia,Ib,VII,IX), dazu Obst			Latte Macchiato-Pudding K,VII		
So 14.06.	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: 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
VIII d	Kaschunüsse
VIII e	Pekannüsse

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

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

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

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Besser Essen  GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 25	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 15.06.	Hähnchengulasch mit Spirellis (G,la,VII), dazu ein Pudding (VII)	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage (S,4,la,IX)	Nudel-Gemüsepfanne (K,la), dazu ein Pudding (VII)	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (G,1,3,5, la, VII, IX,X)	Apfelmus mit Vanillesoße K,3,VII	Paniertes Fischfilet, dazu Kartoffel-Mayonnaisesalat und Garnitur (F,la,III,IV,VII,IX)	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei (S,VII) und French-Dressing (III,VII,IX,X)
Di 16.06.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen, Champignons, Erbsen, dazu Salzkartoffeln (S,la,IX)	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel (S,4,5,7,la,VII), dazu eine Scheibe Brot (la,lb)	Blumenkohl im Backteig, dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln (K,la,III,VII)	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree (S,1,2,3.4.6,7,la,VII)	Latte Macchiato Pudding K,VII	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,la,III,VII,VIII,IX)	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen (G), dazu Curry-Dressing (III,VII,IX,X)
Mi 17.06.	Hackfleisch-Möhren-Pfanne, dazu Reis (S,la,VII,IX)	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Geflügelfleisch (G,la,IX), dazu Brot (la,lb)	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,la,VII)	Hacksteakröllchen „Griechische Art“ mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree (S,la,III,VII)	Quark Dessert Heidelbeer K,VII	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat in Essig und Öl und Garnitur (S,la,III)	„Portugiesischer Salat“ Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln (F) und American-Dressing (III,VII,IX,X)
Do 18.06.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree (F,1,9,la,VII), dazu Rote Bete (1,9)	Möhrensuppe mit Kräutern, Kartoffelwürfel und Suppenfleischklößchen (S,la, IX)	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße (K,la,III,IX), dazu Obst	Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (S,2,la)	Nuss Nougat Pudding mit Sahne K,VII,VI,VIIIa+b	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur (F,la,lc,III,IV,VI,VII)	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen (K) u. Jogh.- Zitronendressing (III,VII,IX,X)
Fr 19.06.	fruchtiges Hühnchen-curry (Hühnchenfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße), dazu Reis (G, 2, la, VII) und Rohkostsalat (1,9)	Pizzasuppe mit Hackfleisch, Mais, Paprika und Champignons (S,la,VII,IX), dazu Rohkostsalat (1,9)	6 Gemüse - Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis (K,1,9,la, VI, VII, IX) und Rohkostsalat (1,9)	Geflügelschnitzel Art: Cordon Bleu mit Geflügelrahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (G,2,la,III,VII)	Pfirsich Maracuja Joghurt K,VII	Party-Wiener, dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (S,1,2,3,III,VII,IX,X)	„Griechischerer Salat“ Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse (K,VII) u. Balsamico-Dressing (1,2,IX)
Sa 20.06.	Sauerkraut-Kassler-Pfanne mit Kartoffeln (S,4,7,la) und ein Pudding (VII)			Kartoffel-Hähnchen-Gratin (G,la,VII,IX)	Vanillepudding K,VII		
So 21.06.	Geflügelfrikadelle mit Soße, Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln (G,la,VII)			Schweinebraten mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln (S,4,7,la)	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
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



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 26	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 22.06.	Texas-Pfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika, dazu Reis (G,2,1a)	Steckrübensuppe mit Brühklößchen und frischen Kräutern (S,2,1a,III, IX), dazu Brot (1a,1b)	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencremesoße, dazu Bandnudeln (K,1a,VII,IX) und ein Fruchtjoghurt (VII)	Rindergeschnetzeltes mit Reis (R,2,3,1a,VII), dazu ein Fruchtjoghurt (VII)	Erdbeerrjoghurt 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 23.06.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln (G,1a,III,VII)	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben (S,1a,VII,IX), dazu Obst	Kartoffeln mit Kräuterquark (K,1a,VII), dazu Obst	Weißkohl-Pfanne mit Fleischkäse und Kartoffelpüree (S,1,1a,VII)	Mandarinenquark K,VII	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat, dazu Fladenbrot (G,3,1a,VII,IX,X,XI)	„Byzantinischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken, Orangen, Ananas (S,III) und Jogh.-Kräuterdress. (III,VII,IX,X)
Mi 24.06.	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Kartoffeln (S,2,1a,VII) und Apfelmus (1,3)	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel (S,IX,4), dazu Apfelmus (1,3)	Milchreis mit Zucker und Zimt (K, 3, 1a, VII), dazu Apfelmus (1,3)	„Szegediner Gulasch“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (S,2,1a, VIII)	Birnenkompott K	Nudelsalat mit Mayonnaise, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,1a,III,VII,IX)	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Sojasprossen, Chicken-Nuggets (G,1a,III,VI) und Asia-Dressing (III,VII,IX,X)
Do 25.06.	Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße, dazu Kartoffelpüree (F,2,1a,VII) und ein Pudding (VII)	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomatenstücke, Bandnudeln und Creme Fraiche (S,1a,VII)	Tortellini mit Spinat-Frischkäsefüllung und Käsesoße (K,1a,VII), dazu ein Pudding (VII)	Schweinelebergulasch mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree (S, 1a, 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 26.06.	Putenschnitzel-natur- mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelpüree (G,1a,VII,VIII)	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüseeinlage und Schweinefleisch (S,1a,IX)	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln (K,1a,VI,VII), dazu Obst	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffeln (S,1a, VII, IX)	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, Kartoffelsalat und Ei (K,1a,III,VII,X), dazu French-Dressing (III,VII,IX,X)
Sa 27.06.	Spirellis mit einer Schinken-Sahnesoße (S,4,1a,VII), dazu Obst	Rindergulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel (R, 1,9,1a,III,VI,X), dazu eine Scheibe Brot (1a,1b)			Buttermilch Rhabarber-Vanille K,VII		
So 28.06.	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (G,1a,VII,VIII)			Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat (S,4,1a,III), dazu Obst	Quark Dessert Kirsche K,VII		

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

Preise pro Portion:

- Leichte Kost: 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
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse

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

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

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

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Besser Essen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 27	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 29.06.	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 30.06.	Würstchengulasch mit Gabelspaghetti (S, 1, 3, 5, Ia, VII,VIII), dazu Obst	Pichelsteiner Gemüse-eintopf 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 01.07.	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)	Pfirsich-kompott 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 02.07.	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 03.07.	Hähnchenbrust-natur- mit Rahmsoße, Erbsengemüse, dazu Kartoffeln (G,Ia,III,VII)	Ungarisches Kesselschwein mit Gemüse-einlage 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. Friseesalat, Mozzarella, Tomate (K,VII) und Joghurt- Kräuter-dressing (III,VII,IX,X)
Sa 04.07.		Hühner-Nudel-Suppe (G,Ia,IX) mit einem Mini-Brötchen (Ia,Ib)		Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (R,Ia,III)	Pflaumen-kompott K		
So 05.07.	Hühnerfrikassee mit Reis (G,IA,VII,IX)			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
 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



F  G 

L  K 

V  R 

S  W 