

KW 28	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 06.07.	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit kurzen Bandnudeln (G, Ia, III, IX)	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben (S, IX, 4, 5), dazu eine Scheibe Vollkornbrot (Ia, Ib)	Spätzle mit Gemüse in einer Schnittlauch-Soße (K, Ia, VII, IX), dazu ein Joghurt (VII)	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln (S, Ia, VII)	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 07.07.	buntes Putengeschnetzeltes (Gemüseeinlage) mit Reis (G, Ia, VII, IX), dazu Obst	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	Frikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln (G, 2, 6, Ia, VII, VIII)	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-Kräuterdressing (III, VII, IX, X)
Mi 08.07.	Spinatknödel mit einer Pilzrahmsoße (K, Ia, III, VII, IX), dazu Apfelmus (1, 3)	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage (R, Ia, VII, IX), dazu ein Brötchen (Ia, Ib)	Grießbrei mit Erdbeersoße (K, 3, Ia, III, VII)	Jägerschnitzel (Panierte Wurstscheibe) mit einer Bratensoße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (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, Kasslerstreifen (S) und Kräuter-Dressing (III, VII, IX, X)
Do 09.07.	2 Jumbofischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffeln (F, Ia, IV, VII, VIII) und Rotkohlrohkost	Jägertopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel (S, Ia, IX)	Spätzle mit einer Käse-Soße (K, 2, 3, Ia, III, VII), dazu ein Fruchtjoghurt (VII)	Schweineschnitzel mit einer Rahmsoße, Erbsengemüse und Kartoffeln (S, 2, Ia, III)	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 10.07.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße (S, 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X), dazu Erdbeerquark (VII)	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (S, 1, 2, 3, 5, 6, Ia, VII, IX), dazu ein Erdbeerquark (VII)	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffeln (V, Ia, VI), dazu Erdbeerquark (VII)	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (S, Ia)	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 11.07.	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln (G, Ia, VII)	Linseneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel (S, 4, Ia, IX), dazu ein Mini-Brötchen (Ia, Ib)			Latte Macchiato-Pudding K, VII		
So 12.07.	Pusztahähnchenpfanne mit Tomaten- und Paprikawürfel, dazu Reis (G, Ia, VII, IX)			Hacksteak mit Bratensoße, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (S, 1, 2, 6, Ia, III, 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 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 29	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 13.07.	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 Broccoligemüse 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 14.07.	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 15.07.	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Reis (G,2,Ia,VII,IX)	Hochzeitsuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich (K,2,6,Ia,III,VII), dazu ein Fruchtjoghurt (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 16.07.	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, Möhengemüse 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 17.07.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree (S,2,Ia,VII)	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel (R,S,2,6,Ia), dazu ein Mini-Brötchen (Ia,Ib)	Kräuterspätzle mit einer Champignon-Rahmsauce (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 18.07.	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 19.07.	Putengulasch mit Kaisergemüse und Kartoffeln (G,3,Ia)			Schweinelachsbraten mit einer Bratensoße, 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
 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 30	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 20.07.	Kräuterröhrei mit Rahmspinat und Kartoffeln (K,III,VII)	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (S,2,1a,Ib,IX) und ein Fruchtjoghurt(VII)	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße, dazu Reis (K,2,1a,VII) und ein Fruchtjoghurt (VII)	Kasslerbraten mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln (S,2,3,4,1a,VII)	Erdbeerrjoghurt K,VII	Putensteak, dazu Kartoffelsalat mit Mayonaise und Garnitur (G,II,VII,IX,X)	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen (K,IX,X) und Italien-Dressing (III,VII,IX,X)
Di 21.07.	Spirellis mit Sc. Bolognese (S,2,1a,IX), dazu Obst	Grüppcheneintopf mit buntem Gemüse und Kasslerfleischeinlage (G,2,1a,Ib,VII,IX)	6 Gemüse-Köttbullar mit einer cremigen Pilzsoße, dazu Kartoffel- püree (K,1a,VI,VII,IX) und Obst	Gefüllte Paprikaschote mit dunkler Rahmsauce und Kartoffeln (S,2,1a,III,VII), dazu Obst	Mandarinen- quark 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.-Kräuter- dress. (III,VII,IX,X)
Mi 22.07.	Hähnchenbrust mit einer mediterranen Soße, dazu Reis und ein Gurkensalat (G,1a,VII,IX)	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage (S,2,1a,Ib,IX), dazu ein Mini-Brötchen (1a,VII)	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,1a,VII)	Frikadelle mit Braten- soße, grüne Bohnen- gemüse und Kartoffeln (S,2,6,1a,VII)	Birnenkompott K	Nudelsalat mit Mayonnaise, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,1a,III,VII,IX)	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Soja- sprossen, Chicken-Nuggets (G,1a,III,VI) und Asia-Dressing (III,VII,IX,X)
Do 23.07.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronen- rahmsauce und Kartoffeln (F,2,1a,IV,VII), dazu Möhrensalat (1,9)	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel (S,IX,4), dazu Möhrensalat (1,9)	Spirellis mit Tomaten- Kräutersoße (K,2,6,1a,VII), dazu Möhrensalat (1,9)	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (S,1a,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 24.07.	2 Königsberger Klopse in Kapern- soße und Kartoffeln (S,2,1a,VII), dazu Rote Beete (1,9)	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen (G,1a,IX), dazu eine Scheibe Mischbrot (1a,Ib)	Blumenkohl-Broccoli- pfanne in einer Hollandaisesoße, dazu Kartoffeln (K,1a,III,VII) und Rote Beete (1,9)	Schweineroulade mit einer Rahmsauce, Gemüsemix (Möhre, Schwartzwurz, Bohnen, Staudensellerie) und Kartoffeln (S,2,6,1a,VII)	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,1a,III,VII,X), dazu French-Dressing (III,VII,IX,X)
Sa 25.07.	Geflügelfleisch- bällchen in Tomaten- soße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln(G,2,1a,II)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage (R,1a,Ib,VII,IX), dazu eine Scheibe Brot (1a,Ib)			Buttermilch Rhabarber- Vanille K,VII		
So 26.07.	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Spätzle (G,2,1a,X), dazu Obst			Hackbraten mit Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln (S,2,6,1a,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
Umstellungen 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 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












































F  G 

L  K 

V  R 

S  W 

KW 31	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 27.07.	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, Reis und einem Weißkrautsalat (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 28.07.	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, Sauerkraut 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-Spargel-röllchen (S) und Honig-Senf dressing (III,VII,IX,X) 
Mi 29.07.	Geflügelklößchen in Waldpilzsauce, dazu Bohnen und Salzkartoffeln (G,Ia,X) 	Erseneintopf 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, Gemüsemix aus Paprika, Mais, Karotten, Bohnen und Erbsen 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 30.07.	Fischragout in einer Dillsöße 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 Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen und Spargelabschnitte), 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 31.07.	Makkaroni mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße (S,4,Ia,VII), dazu Obst 	Reiseintopf mit Geflügelklößchen und Gemüseeinlage (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 01.08.	Geflügelbällchen mit Bratensoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII) 		Kartoffel-Broccoli-Auflauf (K,Ia,VII) 		Pflaumenkompott K 		
So 02.08.	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 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 