

KW 40	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 28.09.	Wurstgulasch mit einer Tomaten-Kräutersoße, dazu Spirellis und ein Fruchtojoghurt (S,1,3,5,Ia,III,VI,VII,IX)	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot (S,IX,4,5,Ia,Ib)	Spirellis mit einer Spinat-Frischkäsesoße, dazu ein Fruchtojoghurt (K,Ia,VII)	„Szegediner Gulasch“ (mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln (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 und Italien-Dressing (G,III,VII,IX,X)
Di 29.09.	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln (K,Ia,VII)	Muschelnudeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelklößchen (G,Ia,III,IX)	Kurze Bandnudeln mit einer Pilzrahm-Kräutersoße, dazu Obst (K,2,Ia,VII)	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 und Joghurt-Kräuter dressing (K,III,VII,IX,X)
Mi 30.09.	Hühnerfrikassee mit Buttererbsen und Reis (G,2,Ia,VII,IX)	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Rauchfleisch einlage (S,Ia,Ib,IX)	Milchreis mit Zucker-Zimt, dazu Apfelmus (K,1,3,Ia,VII)	Rip-Hacksteak mit einer Bratensoße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln (S,Ia,III,VII)	Nuss-Nougat Pudding (VII,VI,IIb,K)	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,Ia,III,VI,IX,X)	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasslerstreifen und Kräuter-Dressing (S,III,VII,IX,X)
Do 01.10.	2 Jumbofischstäbchen mit einer Dillsoße und Kartoffelpüree, dazu ein Pudding (F,Ia,IV,VII)	Bandnudeleintopf mit frischen Kräutern, Gemüse- und Hähnchenfleisch einlage, dazu ein Pudding (G,Ia,VII,IX)	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomatensoße, dazu ein Pudding (K,Ia,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, dazu Joghurt-Dressing (F,III,VII,IX,X)
Fr 02.10.	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree, dazu ein Erdbeer-Fruchtquark (G,Ia,VII)	Erbseneintopf mit Kassler-, Möhren- und Kartoffelwürfel (S,Ia,Ib,IX)	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu Erdbeer-Fruchtquark (K,Ia,VI, VII)	Schmorwurst mit Porreegemüse und Kartoffeln (S,1,2,3,Ia,VII,IX)	Erdbeerfruchtquark (K,Ia,2)	Wurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X)	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurt-Dressing (K,Ia,VII), (III,VII,IX,X)
Sa 03.10.	Hähnchenbrust -natur- mit fruchtiger Tomatensoße und Reis, dazu Apfelkompott (G,Ia,VII)	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch, dazu Obst (S,Ia,Ib,VII,IX)			Latte Macchiato-Pudding (K,VII)		
So 04.10.	Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen in einer Kräuterrahmsoße, dazu Erbsengemüse und Spätzle (G,2,Ia,III,VII)			Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln (R,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
VIId	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 41	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 05.10.	Putengulasch mit Spirellis und Rotkrautrohkost (G,Ia,VII) 	Bohneneintopf mit Kassler, Möhren und Kartoffeleinlage (S,4,Ia,IX) 	Nudel-Gemüsepfanne, dazu Apfelmus mit Vanillesoße (K,3,Ia, VII) 	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (G, 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X) 	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 und French-Dressing (S,VII), (III,VII,IX,X) 
Di 06.10.	Hackfleischpfanne mit Paprikastreifen-, Champignons- und Erbseneinlage, dazu Salzkartoffeln (S,Ia,IX) 	Gräupcheneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, dazu eine Scheibe Brot (S,4,5,7,Ia,Ib,VII) 	Blumenkohl im Backteig, dazu Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln (K,Ia,III,VII) 	Leberkäse mit einer Bratensoße, Erbsen- gemüse und Kartoffel- püree (S,1,2,3,4,6,7,Ia,VII) 	Latte Macchiato Pudding (K,VII) 	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken- streifen und Garnitur (S,Ia,III,VII,VIII,IX) 	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, dazu Curry-Dressing (G), (III,VII,IX,X) 
Mi 07.10.	Linsencurry mit Kokosmilch & roten Linsen, dazu Langkornreis (K,VII,IX) 	Reissuppe mit Gemüse- einlage und Geflügel- fleisch, dazu Brot (G,Ia,IX), (Ia,Ib) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,Ia,VII) 	Kohlroulade mit einer Bratensoße, dazu Salzkartoffeln (S,2,Ia) 	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 und American-Dressing (F,III,VII,IX,X) 
Do 08.10.	Gedünstetes Seelachsfilet mit einer Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote Bete (F,1,9,Ia,VII) 	Möhrensuppe mit frischen Kräutern, Kartoffelwürfel und Suppenfleischklößchen (S,Ia, IX) 	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Obst (K,Ia,III,IX) 	Hacksteakröllchen „Griechische Art“ mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree (S,Ia,III,VII) 	Nuss Nougat Pudding mit Sahne (K,VII,VI,VII,Ia+b) 	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur (F,Ia,Ic,III,IV,VI,VII) 	„Salat Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.- Zitronendressing (K,III,VII,IX,X) 
Fr 09.10.	fruchtiges Hühnchen- curry (Hühnchenfleisch in einer milden Mango- Curry-Soße), dazu Reis und Weißkrautsalat (G,1,9,2, Ia,VII) 	Pizzasuppe mit Hack- fleisch, Mais, Paprika und Champignons, dazu Weißkrautsalat (S,Ia,VII,IX,1,9) 	6 Gemüse - Köttbullar mit fruchtiger Paprikasoße, dazu Reis und Weißkrautsalat (K,1,9,Ia,VI,VII,IX) 	Geflügelschnitzel Art: Cordon Bleu mit Geflügel- rahmsoße, Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (G,2,Ia,III,VII) 	Pfirsich Maracuja Joghurt (K,VII) 	Party-Wiener, dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (S,1,2,3,III,VII,IX,X) 	„Griechischer Salat“ Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamico- Dressing (K,VII), (1,2,IX) 
Sa 10.10.	Kasseler-Sauer- kraut-Pfanne mit Kartoffeln, dazu einen Pudding (S,4,7,Ia,VII) 			Hähnchen- Kartoffel-Gratin, dazu ein Pudding (G,Ia,VII,IX) 	Vanillepudding (K,VII) 		
So 11.10.	Geflügelfrikadelle mit Blumenkohl- gemüse und Salzkartoffeln (G,Ia,VII) 			Schweinebraten mit einer Bratensoße, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln (S,4,7,Ia) 	Apfelkompott (K) 		

Informationen: Bitte
übermitteln Sie wöchent-
liche Bestellungen bis
Mittwoch 13:00 Uhr für die
Folgewoche, telefonisch
oder per Mail Be- und
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 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 42	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 12.10.	Texas-Pfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika, dazu Reis (G,2,Ia) 	Steckrübensuppe mit Brühklößchen und frischen Kräutern, dazu Brot (S,2,Ia,III,IX,Ia,Ib) 	Mediterranes Gemüse in einer Tomatencreme- soße, dazu Bandnudeln und ein Erdbeergjoghurt (K,Ia,VII,IX) 	Rindergeschnetzeltes mit Reis, dazu ein Erdbeergjoghurt (R,2,3,Ia,VII) 	Erdbeergjoghurt (K,VII) 	Putensteak, dazu Kartoffel- salat mit Mayonnaise und Garnitur (G,III,VII,IX,X) 	„Mexikanischer Salat“ Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italien-Dressing (K,III,VII,IX,X) 
Di 13.10.	4 Party-Frikadellen mit Bratensoße, Spinat und Kartoffeln (G,Ia,III,VII) 	Kartoffelcremesuppe mit Würstchenscheiben, dazu Obst (S,Ia,VII,IX) 	Kartoffeln mit Kräuter- quark, dazu Obst (K,Ia,VII) 	Schweineroulade mit Bohngengemüse, Soße und Salzkartoffeln (S,2,Ia,VII,IX),(1,3,4) 	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 und Jogh.-Kräuterdress. (S,III,VII,IX,X) 
Mi 14.10.	2 Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Kartoffeln und Rotkrautsalat (S,2,Ia,VII), (1,3) 	Pürierte Erbsensuppe mit Speckwürfel, dazu Apfelmus (S,IX,4), (1,3) 	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (K, 3, Ia, VII), (1,3) 	Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln (S,2,Ia, VIII) 	Birnenkompott (K) 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Kochschinkenstreifen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX) 	„Chinesischer Salat“ Gemischter Salat mit Soja- sprossen, Chicken-Nuggets und Asia-Dressing (G,Ia,III,VI), (III,VII,IX,X) 
Do 15.10.	Seelachsfilet mit einer Senf-Dillsoße, dazu Salzkartoffeln und einem Weiß- krautrohkost (F,2,Ia,VII) 	Lasagnesuppe mit Hackfleisch, Tomaten- stücke, Bandnudeln und Creme Fraiche (S,Ia,VII) 	Tortellini mit Spinat- Frischkäsefüllung und Käsesoße, dazu ein Schokopudding (K,Ia,VII) 	Schweinelebergulasch mit gedünst. Zwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautrohkost (S, Ia, VII) 	Schoko Pudding (K,VII) 	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur (K,VII,VII,Ia) 	Chopskasalat Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing (K,VI,X), (1,2,IX) 
Fr 16.10.	Putenschnitzel -natur- mit Möhregemüse und Salzkartoffeln (G,Ia,VII,VIII) 	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfel, Gemüse- und Schweine- fleischseinlage (S,Ia,IX) 	veg. Gemüsebolognese mit Nudeln, dazu Obst (K,Ia,VI,VII) 	Römerbraten mit einer Rahmsoße, Möhren- gemüse 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, Kartoffelsalat und Ei, dazu French-Dressing (K,Ia,III,VII,IX,X) 
Sa 17.10.	Spirellis mit einer Schinken- Sahnesoße, dazu Obst (S,4,Ia,VII) 	Rindergulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffelwürfel, dazu eine Scheibe Brot (R,1,9,Ia,III,VI,X) 			Buttermilch Rhabarber- Vanille (K,VII) 		
So 18.10.	Putengulasch mit Rotkohl und Semmelknödel (G,Ia,VII,VIII) 			Schweineschnitzel mit einem warmen Harzer Specksalat, dazu ein Tagesdessert (S,4,Ia,III) 	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

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 43	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 19.10.	Geflügelschlemmer- pfanne mit Reis, dazu ein Joghurt (G,Ia,VII) 	Tomatencremesuppe mit Reismudeln, dazu Weißbrot (K,Ia,VII,Ia,Ib) 	Asiatische Gemüsepfanne mit Reis, dazu ein Joghurt (K,Ia,VII) 	Jägersgulasch (Schweinegulasch, Champignons) mit Salzkartoffeln (S,Ia,IX) 	Joghurt Dessert (K,VII) 	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Speksalat und Garnitur (S,Ia,III,VI,VII,IX) 	Salat „Palermo“ Eisbergsalat mit Orangen- spalten, Rohschinkenstreifen und American-Dressing (S,III,VII,IX,X) 
Di 20.10.	Würstchengulasch mit Gabelspaghetti, dazu Obst (S,1,3,5,Ia,VII,VIII) 	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Weißkohl, Suppen- gemüse, Kartoffelwürfel und Rindfleischinlage, dazu eine Scheibe Brot (R,Ia,IX), (Ia,Ib) 	veg. Schnitzel mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln (K,Ia,III,VI,VII,VIII) 	Pan. Putenbrustschnit- zel mit Geflügelsoße und Bohnengemüse, dazu Salzkartoffeln (G,2,Ia,III,VII) 	Grießpudding (K,Ia,VII) 	Hähnchenbrust „natur“ mit Kartoffel- Mayonnaisesalat und Garnitur (G,III,VI,VII,IX) 	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken- Spargelröllchen und Honig-Senf dressing (S,III,VII,IX,X) 
Mi 21.10.	Geflügelhacksteak mit Tomatensoße, Grillgemüse und Salzkartoffeln (G,2,Ia,III) 	Soljanka, dazu ein kleines Brötchen (S,3,4Ia,VII,IX,Ia,Ib) 	5 Eierkuchen mit Apfelmus (K,3,Ia,VII) 	Geflügelfleischbäll- chen in Rahmsauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln (G,Ia,VII) 	Pfirsich- kompott (K) 	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucher- lachs und Garnitur (F,3,Ia,III,IV,VII,IX,X) 	„Salat Fagioli“ Thunfisch, rote Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing (F,III,VII,IX,X) 
Do 22.10.	Seelachswürfel in Tomatenrahmsauce und Reis, dazu Weiß- krautsalat (F,1,3,9,Ia,VII) 	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch (S,Ia,IX) 	Bunte Nudeln mit Käsesahnesauce, dazu Weißkrautsalat (K,1,3,Ia,VII,9) 	Gehacktesstippe mit Kartoffelpüree, dazu ein Weißkraut- salat (S,Ia,IX) 	Vanille Quark Dessert (K,VII) 	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat in Mayonnaise und Garnitur (S,Ia,III,VII) 	„Chefsalat“ Blattsalat, Käse, Ei, Kochschinkenstreifen und French-Dressing (S,III,VII,IX,X) 
Fr 23.10.	Hähnchenbrust -natur- mit Rahm- soße, Erbsen- gemüse, dazu Kartoffeln (G,Ia,III,VII) 	Ungarisches Kesselgulasch mit Paprikastreifen und Kartoffelwürfel, dazu Obst (S,Ia,IX) 	Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce, dazu Kartoffelpüree und Obst (K,Ia,VI,VII,VII,IX) 	Bunte Nudeln mit Sc. Bolognese, dazu Obst (S,2,Ia,IX) 	Buttermilch Gartenfrucht (K,VII) 	Bunter Kartoffelsalat in Essig und Öl mit Würstchenscheiben und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X) 	„Salat Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt-Kräuter dressing (K,III,VII,IX,X) 
Sa 24.10.		Hühner-Nudeleintopf mit einem kleinen Brötchen (G,Ia,IX,Ia,Ib) 		Rindergulasch mit Rotkohl und Knödel (R,Ia,III) 	Pflaumen- kompott (K) 		
So 25.10.	Geflügelfrikassee mit Reis und Möhrenrohkost (G,Ia,VII,IX) 			Schweine- krustenbraten mit Soße, Bayrischkraut 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

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 44	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 26.10.	Hackfleisch-Paprika-Pfanne mit kurzen Bandnudeln (G,Ia,III,IX) 	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffel-, Möhrenwürfel und Würstchenscheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot (S,IX,4,5,Ia,Ib) 	Spätzle mit Gemüse in einer Schnittlauch- soße, dazu einen Joghurt (K,Ia,VII,IX) 	Schweinegeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignons und Salzkartoffeln (S,Ia,VII) 	Cheese Cake Dessert (K,Ia,III,VII) 	Brathering dazu Kartoffel- salat mit Essig und Öl und Garnitur (F,Ia,III,IV,IX,X) 	Salat „Venezia“ Blattsalat, Paprika, Karotten, Perlzwiebeln, Hähnchen- bruststreifen und Italien- Dressing (G,III,VII,IX,X) 
Di 27.10.	Putengeschnetzeltes mit Reis, dazu Obst (G,Ia,VII,IX) 	Rosenkohleintopf mit Bauchspeck und Kartoffel- würfel, dazu einem Buttermilchdessert (S,Ia,IX,VII) 	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sc. Hol- landaise und Kartoffeln, dazu Obst (K, 2, 6, Ia, III, VII) 	Frikadelle mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln (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 und Joghurt-Kräuter dressing (K,III,VII,IX,X) 
Mi 28.10.	Spinatknödel mit einer Pilzrahmsoße, dazu Apfelmus (K,Ia,III,VII,IX)(1,3) 	Nudeleintopf mit Rindfleisch und Gemüseeinlage, dazu ein Brötchen (R,Ia,VII,IX,Ia,Ib) 	Grießbrei mit Erdbeersoße (K,3,Ia,III,VII) 	Jägerschnitzel (Pa- nierte Wurstscheibe) mit einer Bratensoße, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln (S,1,2,3,5,Ia,III) 	Nuss-Nougat Pudding (VII,VII,Ib,K) 	Hähnchenkeule, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur (G,Ia,III,VII,IX,X) 	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasslerstreifen und Kräuter-Dressing (S,III,VII,IX,X) 
Do 29.10.	2 Jumbofisch- stäbchen mit Dillsoße, Kartoffeln und Rotkohlrohkost (F,Ia,IV,VII,VIII) 	Jägertopf mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelwürfel (S,Ia,IX) 	Spätzle mit einer Käse- soße, dazu ein Fruchtjoghurt (K,2,3,Ia,III,VII) 	Schweineschnitzel mit einer Rahmsoße, Erbsengemüse und Kartoffeln (S,2,Ia,III) 	Karamell- pudding (K,VII) 	„Schnitzelteller“ mit Hähnchen- und Schweineschnitzel, dazu Käsetortellini-Salat (S,G,Ia,III,VII) 	„Irischer Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill und Zitrone, dazu Joghurt-Dressing (F,III,VII,IX,X) 
Fr 30.10.	Gabelspaghetti mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße, dazu ein Erdbeerquark (S,1,3,5,Ia,III,VII,IX,X) 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, dazu ein Erdbeerquark (S,1,2,3,5,6,Ia,VII,IX) 	5 Gemüsenugets mit Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu Erdbeerquark (K,Ia,VI,VII) 	Weißkohlpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln (S,Ia) 	Rote Grütze (K,Ia,2) 	Wurstsalat mit Mayonnaise, dazu Baguettebrötchen und Garnitur (S,Ia,III,VII,IX,X) 	„Salat Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurt-Dressing (K,Ia,VII), (III,VII,IX,X) 
Sa 31.10.	Hähnchenkeule mit einer Geflügel- soße, Kaisergemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII) 	Linseneintopf mit Kartoffel- und Kassler- würfel, dazu ein Mini-Brötchen (S,4,Ia,IX,Ia,Ib) 			Latte Macchiato- Pudding (K,VII) 		
So 01.11.	Pusztahähnchen- pfanne mit Tomaten- und Paprikawürfel, dazu Reis (G,Ia,VII,IX) 			Schweineroulade „Jäger Art“ mit Braten- soße, 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

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