Besser Essen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

Speiseplan
vom 26.10. – 01.11.

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 „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 und Italien-Dressing (G,III,VII,IX,X)
Di 27.10.	Putengeschnetzeltes mit Reis, dazu Obst (G,Ia,VII,IX)	Rosenkohleintopf mit Bauchspeck und Kartoffelwürfel, dazu einem Buttermilchdessert (S,Ia,IX,VII)	Blumenkohl Käse Medaillon mit Sc. Hollandaise 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-Kräuterdressing (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 (Panierte 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 Käsesoße, 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 Gemüsenuggets 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 Geflügelsoße, Kaisergemüse und Kartoffeln (G,Ia,VII)	Linseneintopf mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, 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 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.

EU-Zulassung

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 Allerge 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 Kasselser, 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.

BesserEssen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

F G L K V R S W

Besser Essen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

Speiseplan
vom 02.11. – 08.11.

KW 45	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 02.11.	Pikante Hähnchen-Paprikapfanne mit Reis, dazu Obst (G, 2, Ia)	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern (S, 2, Ia, Ib, IX)	Tortellini mit Käse-füllung in einer Tomatensoße, dazu Obst (K, Ia, VII)	Bauernroulade mit Soße, Kaisergemüse und Reis (S, 2, Ia, III)	Obstsalat (K)	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und einem Wiener Würstchen (S,III,X,1,3,4,9)	Hirten-Salat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse und Joghurt-Dressing (K,VII,X,9)
Di 03.11.	Bunte Reispfanne mit einer hellen Rahmsoße, Karrotten, Mais, Blumen-kohl, Broccolieinlage (K,VII), dazu ein Pudding (VII)	Käselauchsuppe mit Gehacktes, Kräutern, dazu Brot (R, 2, 3, 6, Ia, VII)	Eier-Gemüse-Frikassee mit Kartoffeln (K,2,3,6,Ia), azu Apfelmus (3)	Frikadelle mit Braten-soße, Blumenkohl-gemüse und Kartoffeln (S, 2, 6, Ia, III)	Apfelmus mit Vanillesoße (3, VII)	Hähnchennuggets mit Joghurt-Kartoffelsalat, Ketchup und Gurken-Tomaten-Salatgarnitur (G,I,III,VII,X,2,3,9)	Salat „Bauern Art“ mit frischen Blattsalaten, Kartoffel-Fleischsalat, Tomaten, Gurken und Balsamico-Dressing (S,1,3,5,III,VII)
Mi 04.11.	Geflügelbratwurst mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln (G,1,3,5,Ia,VII,IX,X)	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel, dazu Obst (R,S,2,6, Ia)	4 Eierkuchen (K,3,Ia,III,VII) mit Apfelmus (3)	Kasslerbraten mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln (S,2,3,4,Ia,VII)	Latte Macchia-to Pudding (VII)	Baguette „Tonno“ mit Thunfisch, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Remouladensauce (F,Ia,III,IV,VII)	Salat „Bali“ (veg.) Gemüse-Nuggets, Lollo Rosso, Soja-Keimlinge, Mais, Gurken, Tomaten, Rotkohlsalat und French-Dressing (K,1,III,VI,VII)
Do 05.11.	Kräuterfisch mit einer Zitronenrahmsoße, Kartoffeln, dazu Rotkohlrohkost (F,2,Ia,IV,VII)	Erbsensuppe mit Wiener Würstchen (S,1,3,5,Ia,IX)	Sedanini Rigate Nudeln (kleine Makkaronie) in einer Broccoli-Creme-Soße und Rotkohlrohkost (K,2,Ia,VII)	4 Fischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffel-püree und Rotkohl-rohkost (F,2,Ia,VII)	Quark Dessert Heidelbeer (VII)	Fruchtiger Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Salatgarnitur (G,Ia,III,VII)	Salat „Helena“ (veg.) gefüllteWeinblätter, Peperoni, Blattsalat, Weißkraut, Oliven, Tomaten, dicke Bohnen und Joghurt-Kräuter Dressing (K,I,III,VII)
Fr 06.11.	Milchreis (K,3,Ia,VII) mit Apfelmus (3), Zimt, Zucker	Italienischer Nudeleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße, dazu Brot (K,2,6,Ia,Ib,VII,IX)	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja, Schnittlauch, dazu Käse-soße, Kartoffeln (K,2,Ia,VII,VI)	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Rotkraut und Kartoffeln (G,2,3,6,Ia)	Nuss Nougat Pudding mit Sahne (K,VII,VI,VIII)	Schnitzelteller mit Hähnchen- und Schweineschnitzel und Käsetortellini-Salat (S,G,Ia,III,VII)	Salatcup „Mexiko“ Blattsalat, Kidneybohnen, Mais, Tomate, Geflügelsalat und French-Dressing (G,III,VII)
Sa 07.11.	Putengulasch mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln (G,2,Ia,X)		Pasta mit Brokkoli-Kräuterrahmsoße (K,Ia,VII)		Vanillepudding (K,VII)		
So 08.11.			Vegetarische Tortellini-pfanne mit Zwiebeln, Champignons und Bohnen (K,2,Ia)	Schweineroulade mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln (S,2,6,Ia,VII)	Pfirsich Maracuja Joghurt (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.

EU-Zulassung

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 Allerge 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 Kasselser, 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.

BesserEssen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

F G L K V R S W

Besser Essen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

Speiseplan
vom 09.11. – 15.11.

KW 46	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 09.11.	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln (K,VII)	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben und einem Fruchtjoghurt (S,1,2,3,5,6,Ia,VII,IX)	Blumenkohl-Broccoli-pfanne in einer Béchamelsoße und Kartoffeln, dazu Obst (K,Ia,III,VII)	Lebergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree und Gewürzgurkenwürfel (S,2,6,Ia,VII)	Erdbeerjoghurt (K,VII)	Herzhafte Pfefferbeißer mit Champignonsalat und Salatgarnitur, dazu Senf und Weißbrot (S,1,2,3,5,6,Ia)	Salat "Nizza" Thunfisch, Zwiebelringe, Lollo Rosso, Gurken, Tomaten, Gouda-Streifen, Oliven und Balsamico-Dressing (F,IV,VII)
Di 10.11.	Zarte Hähnchenstreifen „Florentiner Art" mit einer Blattspinat-Rahmsoße, dazu Vollkorn Penne Rigate (G,I,Ia,III,V,VII,X)	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich, dazu Brot (K,2,6,Ia,III,VII)	Soja-Schnitzel in einer Gemüserahmsoße mit grünen Bandnudeln, dazu Obst (K,2,Ia,III,VI,VII)	4 Gehacktesbällchen mit Bratensoße, Rahmkarotten und Kartoffeln (S,2,Ia,VII)	Apfelkompott (K)	Traditioneller Heringssalat mit Gurkengarnitur, inkl. 1 Roggenbrötchen (F,Ia,Ib,III,VII)	Salat "Karibik" mit Schinken, Pfirsich, Ananas, frischen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Krautsalat und Balsamico-Dressing (S,1,3,5)
Mi 11.11.	2 gek. Eier in Senfsoße, Kartoffeln und rote Beete (K,2,Ia,VII)	Gräupcheneneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch (G,2,Ia,Ib,IX)	3 Hefeklöße mit Vanillesoße (K,Ia,III,VII)	Hähnchenbrust -paniert- mit Geflügelsoße, Erbsen und Kartoffeln (G,2,Ia)	Quark Dessert Kirsche (K,VII)	Frischkäse-Vollkorn-baguette(veg.) mit Gurken,Tomaten und Möhrensalat (K,Ia,Ib,Ic,Id,VII)	Salat „Rügen" Rollmops, Blattsalat, Tomate, Gurke, Rettich, Mais, Erbsen und French-Dressing (F,9,III,IV,VI)
Do 12.11.	Spaghetti Bolognese (S,Ia,IX), dazu ein Pudding (VII)	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu Brot (S,2,Ia,Ib,IX)	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße mit Kartoffeln (K,2,Ia), dazu ein Pudding (VII)	Alaska-Seelachsfilet mit einer Kräutercreme-soße mit Julienne Gemüse und Kartoffeln (F,2,Ia,IV,VII)	Mandarinen-quark (K,VII)	Paniertes Zwiebelkotelett mit Nudel-Joghurt-Salat,Ketchup und Salat-Garnitur (S,2,6,Ia,III,VII)	Chicken-Nuggets Salat mit Mandarinen, frischen Blattsalaten, Apfel-Lauch Salat und Joghurt-Kräuter-Dressing (G,Ia,III,VII)
Fr 13.11.	Geflügelschnitzel „natur" mit Tomatensoße, Erbsengemüse und Kartoffeln (G,2,Ia,III,VII)	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage (R,Ia,Ib,VII,IX)	Milchreis (K,3,VII) mit Apfelmus (3), Zimt und Zucker	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensoße und Gabelspaghetti (S,1,3,5,Ia,III,VII,IX,X)	Apfelmus mit Vanillesoße (K,3,VII)	Schinkenplatte Lachs-, Nuss- und Hinterschinken und Schinkenspeck, mit saurer Gurke, Weißkohl, Paprika, Butter und Mischbrot (S,1,3,5,9,Ia,Ib,VII)	Salat „Borkum" mit Brathering, Zwiebeln, Sellerie, Endivien, Tomaten,- Gurken und Joghurt-Kräuter-Dressing (F,Ia,III,IV,VII)
Sa 14.11.			Würziges Kartoffelcurry (Kartoffelwürfel, Curryrahmsoße, Porree, Kräuter) (K,2,Ia,VII,X)	Hackbraten mit Bratensoße, Wirsingkohl und Kartoffeln (G,2,Ia,III,VII)	Cheese Cake Dessert (K,Ia,III,VII)		
So 15.11.			Mediterrane Gemüse-pfanne mit Kartoffel-würfeln, Patros-Käse-würfeln, Paprika und Zucchini (K,Ia,VII)	Schweinebraten mit Bratensoße, Bohnengemüse und Kartoffeln (S,2,Ia,VII)	Birnenkompott (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 Gund 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.

EU-Zulassung

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 Allerge 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 Kasselser, 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.

BesserEssen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

F G L K V R S W

Besser Essen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

Speiseplan
vom 16.11. – 22.11.

KW 47	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 16.11.	Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargeleinlage, dazu Reis (G,2,Ia) und ein Joghurt (VII)	Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit kleinen Brühklößchen, Kräutern und dazu Brot (K,2,6,Ia,Ib,III)	Chili-Sin-Carne mit Kidneybohnen, Mais und Reis (K,Ia,VI), dazu Joghurt (VII)	Geschnetzeltes Züricher Art mit Spätzle (S,2,Ia,III,VII), dazu ein Joghurt (VII)	Vanillepudding (K,VII)	Hähnchennuggets mit Joghurt-Kartoffelsalat, Ketchup und Gurken-Tomaten-Salatgarnitur (G,I,III,VII,X,2,3,9)	Salat „Bauern Art“ mit frischen Blattsalaten, Kartoffel-Fleischsalat, Tomaten, Gurken und Balsamico-Dressing (S,1,3,5,III,VII)
Di 17.11.	3 Maultaschen mit Fleisch-Spinatfüllung, Tomaten-Käsesoße, dazu Obst (S,2,Ia,III,VII)	Deftige Soljanka mit Fleischwurst und Schweinefleischwürfel (S,2,IX,X)	Vegetarische Paella mit buntem Gemüse, dazu Obst (K,2,6,Ia,III,IX)	Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Kartoffeln (G,2,Ia)	Erdbeer Fruchtdessert (K,VII)	Baguette“Bayrische Art“ mit Frikadelle, Rettich, Tomaten, Gurken, Senf und Weißkraut-Salat (S,Ia,III,VII)	Salat „Asia“ (veg.) Mini-Frühlingsrolle, Bambussprossen, Salatmix, Mandarinen, Weißkraut, Karottensalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (K,Ia,VI,VII)
Mi 18.11.	Hähnchenbrust -natur- mit Geflügelsoße, Erbsen und Kartoffeln (G,2,Ia,III)	Bunter Nudeleintopf mit Geflügelfleisch- und Gemüseeinlage, dazu Obst (G,Ia,IX)	Schokopuddingsuppe, dazu Zwieback und eine Banane (K,Ia,III,VII)	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln (S,Ia,Ic)	Schoko Pudding (K,VII)	Bayrischer Fleischsalat bunt garniert mit Salat, Tomaten und Gurken, Kräuterbutter, inkl. 1 Laugenstange (S,1,3,5,Ia,Ic,VII)	Salat „Eva“ (veg.) mit Lollo Rosso, Champigons, Gurken, Tomaten, Karottensalat, Apfel-Sellerie-salat und French-Dressing (K,III,VII)
Do 19.11.	Fischfilet (Hoki) Müllerin Art mit einer Dillsoße und Kartoffeln (F,2,Ia,IV), dazu Pudding (VII)	Steckrübensuppe mit Brühklößchen, frischen Kräutern, dazu Brot (S,2,Ia,Ib,III,IX)	Zucchinipfanne in einer Kräuterrahmsoße mit Reis und Pudding (K,2,Ia,VII)	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis (K,2,Ia,III), dazu Pudding (VII)	Quark Birnen Dessert (K,VII)	Chicken Wings mit fruchtigem Reissalat, Salatgarnitur und Dip (G,2,6,Ia,VII)	Salatcup „Mexiko“ Blattsalat, Kidneybohnen, Mais, Tomate, Geflügelsalat und French-Dressing (G,III,VII)
Fr 20.11.	2 gekochte Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln und Gurkensalat (K,Ia,VII)	Spargelcremesuppe, dazu Brot und Gurkensalat (S,1,2,3,5,Ia,Ib,VII)	Gemüsebratling mit Sc. Bernaise und Kartoffeln (K,2,Ia,III,VII)	Pan. Putenbrust gebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln (G,2,Ia,III,VII)	Grießpudding (K,Ia,VII)	Baguette Mediterran mit Putenbrust ,Oliven, Paprika ,Gurke und Tomate mit Currymayonnaise (G,7,Ia,III,VII)	Salat „California“ Blattsalat,Tomate,Karotten, Hähnchenfilet, Ananas und Pfirsich, dazu ein American-Dressing (G,III,VII)
Sa 21.11.	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Kartoffeln (G,2,Ia,VII)		Bunte Reispfanne mit Gemüse in Kräuterrahm (K,2,Ia,VII)		Vanille Quark Dessert (K,VII)		
So 22.11.			Couscous-Pfanne mit Zucchini, Paprika, Tomatenstücken, Zwiebeln (K,2,Ia)	Geräucherte Krakauer auf Poreerahmgemüse und Kartoffelpüree (S,3,5,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.

EU-Zulassung

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 Allerge 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 Kasselser, 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.

BesserEssen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

F G L K V R S W

Besser Essen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

Speiseplan
vom 23.11. – 29.11.

KW 48	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 23.11.	Currywurstgulasch mit milder Curry-soße und Kartoffel-püree, dazu Obst (S,1,3,5,Ia,VII)	Bunter Nudeleintopf mit Rindfleisch- und Gemüse-einlage, dazu Obst (R,Ia,IX)	Gemüsecremesuppe mit Möhren-, Sellerie-, Lauch-, Kartoffeleinlage, dazu Obst (K,2,Ia,VII,IX)	Wirsingkohlroulade mit einer Specksoße und Kartoffeln (S,1,3,5,Ia,X)	Obstsalat (K)	Kalter Kasslerbraten auf bayrischem Weißkrautsalat mit Senf und Mischbrot (S,1,3,4,Ia,Ib)	Salat „Vegetale“ (veg.) Lollo Rosso, Eisberg, Mais, Tomate, Staudensellerie, Zucchini, Ei, Gurkensalat, Karottensalat und Joghurt-Kräuter-Dressing (K,I,III,VII)
Di 24.11.	Eieromelette mit Rahmspinat und Kartoffeln (K,Ia,VII)	Erbsensuppe mit Schweinefleisch, Wiener Würstchen (S,1,3,5,Ia,VII,IX)	Käse-Makkaroni mit einer Petersiliensoße (K,2,3,Ia,III,VII)	Schweinegeschnet-zeltes „Art Stroganoff“ (Champignons) mit Makkaroni (S,2,3,Ia,VII,X)	Apfelmus mit Vanillesoße (K,3,VII)	5 Scheiben geräucherte Poulardenbrust mit Bana-nen-Tomatensalat, dazu Fladenbrot und Butter (G,Ia,VII,IX)	Salat „Balkan Art“ (veg.) Salatmix, Tomaten, Paprika, Oliven, Knoblauch, Gurke, Zwiebel, Hirtenkäse, Kidneybohnen und French-Dressing (K,2,3,III,VII)
Mi 25.11.	2 Kräuterkochklopse in Kapernsoße, Kartoffeln, dazu rote Beete (S,2,Ia)	Gräupcheneneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu Brot (G,2,Ia,Ib,IX)	Grießbrei mit heißen Kirschen (K,Ia,VII)	Putengulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (G,3,Ia)	Pfirsich Maracuja Dessert K, VII	Geflügelsalat „Indische Art“ mit Mango und Kokosraspeln, dazu Weißbrot und Butter (G,Ia,VII,X)	Salat „Bali“ (veg.) Gemüse-Nuggets,Lollo Rosso,Soja Keimlinge, Mais,-Gurken,Tomaten,Rotkohlsalat und French-Dressing (K,1,I,III,VI,VII)
Do 26.11.	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße mit Gemüsevollkornreis (mit Erbsen und Möhren) (F,2,6,Ia,IV)	Grünkohlpfanne mit Kaßler- und Kartoffel-würfel, dazu ein Schokopudding (S,1,2,3,5,Ia,VII,IX)	Nudeln mit einer Broccoli-Creme-Soße (K,2,Ia,VII), dazu ein Schokopudding (VII)	Schweinegulasch mit Spirelli (S,2,Ia), dazu ein Schokopudding (VII)	Schoko-pudding mit Vanillesoße (K,VII)	Fruchtiger Nudelsalat mit Hähnchenbrust und Salatgarnitur (G,Ia,III,VII)	Salat „Helena“ (veg.) gefüllte Weinblätter, Peperoni, Blattsalat, Weißkraut, Oliven, Tomaten, dicke Bohnen und Joghurt-Kräuter Dressing (K,I,III,VII)
Fr 27.11.	Geflügelbratwurst mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln (G,1,3,5,Ia,IX,X)	Linseneintopf mit Karottenwürfel und frischen Kräutern, dazu Brot und Obst (K,Ia,Ib,IX)	Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Obst (K,2,Ia)	Big Rib Hacksteak mit Soße, Kohlrabigemüse und Kartoffeln (S,2,Ia,III,VII)	Obstsalat (K)	Kleine Schweinshaxe mit Krautsalat, Tomaten-Gurken-Garnitur und Senf, inkl.1 Laugenstange (S,Ia)	Würzburger Salat Gurke, Eisbergsalat, Karotten, Weißkraut, Radieschen, Kass-ler, Ei und French-Dressing (S,1,3,I,III,VII)
Sa 28.11.			Nudeln mit veg. Klöß-chen in einer fruchtigen Tomaten-Kräutersoße (K,2,Ia,III,VII)	Gefüllte Krautroulade mit einer Rahmsoße und Kartoffeln (S,2,Ia,III,VII)	Bayrisch Creme (K,VII)		
So 29.11.			Tofu-Pfanne mit Pilzen in einer Zwiebelrahm-soße und Kartoffeln (K,Ia,VI,VII)	Römerbraten mit Bratensoße, Misch-gemüse und Kartoffeln (S,2,Ia,III,VII)	Pflaumen-kompott (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.

EU-Zulassung

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 Allerge 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 Kasselser, 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.

BesserEssen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

F G L K V R S W

Besser Essen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

Speiseplan
vom 30.11. – 06.12.

KW 49	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 30.11.	Gabelpaghetti mit Sc. Bolognese (S,2,Ia,IX), dazu Obst	Kürbiscremesuppe mit Croutons (K,Ia,III,VII)	Cous-Cous Pfanne mit Tomatensoße, Kidneybohnen und Maiseinlage (K,2,Ia), dazu Obst	Gebr. Hähnchenbrust -natur- mit Champignonsoße und Kartoffeln (G,2,Ia,VII)	Pfirsich-kompott (K)	Edamer-Käsesalat (veg.) mit Tomaten-Gurken-Garnitur, dazu eine Vollkornstange und Butter (K,Ia,Ib,Ie,VII)	Sportler Salat mit Geflügelbällchen, frischen Blattsalaten, Chinakohl, Tomaten, Gurken, Karottensalat und Joghurt-Dressing (G,Ia,III,VII)
Di 01.12.	Bauerntopf mit Hackfleisch, Gemüse- und Kartoffelwürfel (S,2,Ia,Ib,IX), dazu ein Quarkdessert (VII)	Tomatensuppe mit Geflügelfleischklößchen-, Reis- und Gemüseeinlage, dazu ein Quarkdessert (G,2,Ia,Ib,III)	Gemüsefrikadelle mit einer Bechamelsoße und Vollkornnudeln (K,2,Ia,III,VII), dazu ein Quarkdessert (VII)	Sülze mit Remoulade und Kartoffelspalten (S,1,3,5,Ia,IX,XI,III,VII), dazu ein Quarkdessert (VII)	Erdbeerquark (K,VII)	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudel-Fleischsalat, Tomaten-Gurken-Garnitur und Ketchup (G,Ia,III,VII)	Salat „Rustika“ Zwiebelmettwurst,Salatmix, Karotten, Rettich, Gurke, Tomate, Kartoffelsalat und French-Dressing (S,Ia,III,VII)
Mi 02.12.	Gnocchi in einer Pilz-rahm-Kräutersoße (K,2,Ia,VII)	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleischeinlage, dazu Obst (R,Ia,Ib,VII,IX)	3 Quarkkeulchen mit Vanillesoße, dazu Obst (K,Ia,III,VII)	Krautroulade mit einer Rahmsoße und Kartoffeln (S,2,Ia,III,VII), dazu Obst	Latte Macchiato Pudding (K,VII)	Baguette „Tonno“ mit Thunfisch, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und Remouladensauce (F,Ia,III,IV,VII)	Salat „Bali“ (veg.) Gemüse-Nuggets, Lollo Rosso, Soja-Keimlinge, Mais, Gurken, Tomaten, Rotkohlsalat und French-Dressing (K,1,III,VI,VII)
Do 03.12.	Spirelli mit einer Tomaten-Kräuter-rahmsoße (K,2,Ia,VII), dazu ein Grießpudding (Ia, VII)	Italienischer Nudeleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüsesoße, dazu Grießpudding (K,2,Ia,Ib,IIV,IX)	Vegane Bratwurst mit einer Rahmsoße, Möhrengemüse und Kartoffeln (K,Ia,VI,VII)	Fischragout in einer Dillsoße mit Kartoffeln (F,2,Ia), dazu ein Grießpudding (Ia,VII)	Grießpudding (K,VII)	2 Wiener Würstchen mit Kartoffel-Paprika-Salat und Senf (S,1,3,5,III,VII)	Salat „Dubrovnik“ mit Cevapcici, Zwiebel, Mais, Radicchio, Tomaten und Italien-Dressing (S,Ia,III,VII)
Fr 04.12.	Fruchtiges Hühnchencurry in Curry-Mangosoße, dazu Reis und Obst (G,2,Ia,VII)	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch, dazu Brot (S,1,2,3,Ia,Ib,IX)	4 Gemüsenuggets mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Obst (K,2,Ia,III,VII)	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree (S,2,Ia,VII)	Nuss Nougat Pudding mit Sahne (K,VII,VIII)	Schnitzel Baguette mit einem Schweineschnitzel, Remoulade und Salat (S,Ia,III,VII)	Salat „Nordsee“ Bratrollmops, Lollo Rosso, Eisberg, Mais, Tomaten, Karotten, Zwiebeln und einem Joghurt-Kräuter Dressing (F,1,2,Ia,III,VII)
Sa 05.12.		Gehacktespfanne mit Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis (R,2,Ia)	Kartoffelrösti mit Kräuterquark (K,Ia,III,VII)		Vanillepudding (K,VII)		
So 06.12.			Blumenkohlröschen in Sc. Bernaise und Kartoffeln (K,Ia,III,VII)	Rindergulasch „Puszta Art“ mit Paprikastreifen und Spiralnudeln (R,2,Ia)	Pfirsich Maracuja Joghurt (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.

EU-Zulassung

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 Allerge 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 Kasselser, 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.

BesserEssen GmbH

Tel. 03946 – 811 290 20

Bestellung online unter:
www.bestellung-besseressen.de

F G L K V R S W