

KW 45	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 04.11.	Pikante Hähnchen-Paprikapfanne mit Reis G,2,1a,VII	Möhren-Kartoffeleintopf mit Schweinefleischwürfel und frischen Kräutern S,2,1a,Ib,IX	Eier-Gemüse-Frikassee mit Kartoffeln 2,3,6,1a,III,VII	Rindergulasch mit Mischgemüse und Kartoffeln R,2,6,1a,VII	Apfelmus mit Vanillesoße 3,VII	Paniertes Fischfilet dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur F,1a,III,IV,VII,IX	„Diplomatensalat“ Blattsalat, Tomate, Käse, Champignons, Schinken, Ei und Frenchdressing S,1a,Ib,III,VII,IX
Di 05.11.	Hähnchenbrust mit einer Rahmsoße, Erbsen und Kartoffeln G,2,1a,VII	Käselauchsuppe mit Gehacktes, Kräutern, dazu Obst S,2,3,6,1a,VII	Tortellini mit Käsefüllung in einer Tomatensoße, dazu Obst 2,6,1a,VII	Hackbraten mit Soße, Erbsen und Kartoffeln S,2,6,1a,III,VII	Latte Macchiato Pudding VII	Italienischer Nudelsalat mit Oliven, Kochschinken und Garnitur S,1a,III,VII,VIII,IX	Salat „Maharani“ Eisbergsalat, Romana, Mango, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Currydressing G,IX,X
Mi 06.11.	Maultaschen mit Fleisch-Spinatfüllung, Tomaten-Käsesoße, dazu Apfelmus S,2,1a,III,VII	Hochzeitssuppe mit Reis, Spargelstücken, Möhren, Lauch und Eierstich 2,6,1a,III,VII	Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus 3,1a,III,VII	Geflügelfrikadelle mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree G,2,6,1a,VII	Quark Dessert Heidelbeer VII	Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurken salat mit Essig und Öl und Garnitur S,1a,III	Portugiesischer Salat Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomate, Zwiebeln und American-Dressing F,III,IV,VII,IX
Do 07.11.	Kräuterfisch mit einer Zitronenrahmsoße und Kartoffeln, dazu ein Pudding F,2,1a,IV,VII	Italienischer Nudleintopf, Käsetortellinis in einer Tomaten-Gemüse-soße, dazu ein Pudding 2,6,1a,Ib,VII,IX	2 Senfeier mit Kartoffeln dazu ein Pudding 1a,VII	Pan. Putenbrust gebraten mit Geflügelsoße, Mischgemüse und Kartoffeln G,2,1a,III,VII	Nuss Nougat Pudding mit Sahne VII,VI,VIIIa+b	Heringsdillhappen mit Butter, Mischbrot und Garnitur F,1a,Ic,III,IV,VI,VII	Salat „Tropika“ Blattsalat, Kiwi, Ananas, Birnen, Mandarinen u. Jogh.-Zitronendressing VII
Fr 08.11.	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensoße und Gabelspaghetti S,1,3,5,1a,III,VII,IX,X	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Brot R,S,2,6,1a	Vegetarische Tortellini-pfanne mit Zwiebeln, Champignons, und Bohnen 2,1a	Hähnchenkeule mit einer Geflügelsoße, Rotkraut und Kartoffeln G,2,3,6,1a,VII	Pfirsich Maracuja Joghurt VII	Party-Wiener dazu bunter Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur S,1,2,3,III,VII,IX,X	Griech. Salat Weißkraut, Paprika, Olive, Gurke, Tomate, Peperoni, Hirtenkäse u. Balsamicodressing VII,X
Sa 09.11.	Putengulasch mit Rotkraut und Kartoffeln G,3,1a	Blumenkohleintopf mit Suppenklößchen S,2,6,1a,Ic,VII,IX			Vanillepudding VII		
So 10.11.	Gemüse-Hähnchen-pfanne mit Kartoffeln G,2,1a,VII			Zwiebelleberpfanne mit Kartoffelpüree S,1a,VII	Apfelkompott		

Informationen: Bitte übermitteln Sie wöchentliche Bestellungen bis Mittwoch 13:00 Uhr für die Folgeweche, 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: 5,55 €
- Eintopf: 4,95 €
- Vegetarisch: 5,85 €
- Klassiker: 6,20 €
- Dessert: 0,95 €
- Kaltmenü: 5,30 €
- Salatmenü: 5,30 €

„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 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



KW 46	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 11.11.	Kräuterröhrei mit Rahmspinat und Kartoffeln K,III,VII 	Kartoffelsuppe mit Würst- chenscheiben und einem Fruchtjoghurt S,2,Ia,Ib,IX	Buntes Gemüse in einer Kräutersoße mit Reis, dazu ein Fruchtjoghurt K,2,Ia,VII	Grützwurst mit Sauer- kraut und Kartoffeln, dazu ein Fruchtjoghurt S,Ia,Ic	Erdbeerjog- hurt K,VII	Putensteak mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VII,IX,X	Mexikanischer Salat Blattsalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Italiendressing K,IX,X
Di 12.11.	Nudeln mit Sauce Bolognese dazu Obst S,2,Ia,IX	Gräupcheneintopf mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch G,2,Ia,Ib,VII,IX 	Spirellis mit Tomaten- Kräutersoße und Obst K,2,6,Ia,VII	Kasslerbraten mit Soße, Erbsengemüse und Kartoffeln S,2,3,4,Ia,VII 	Mandarinen- quark K,VII	Nudelsalat mit Mayonnaise und Kochschinken- streifen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX	Byzantinischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Käse, Schinken Orangen, Ananas und Jogh.-Kräuterdress. S,III,VII,IX
Mi 13.11.	Putengeschnitzeltes "Züricher Art" mit Spätzle G,2,Ia,X	Weißkohleintopf mit Fleischeinlage, dazu Brot S,2,Ia,Ib,IX	5 Hefeklöße mit Vanillesoße K,Ia,III,VII	Schweineroulade mit Bratensoße, Möhren- gemüse und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII	Birnen- kompott K	Hähnchendöner mit Zaziki, Krautsalat und Fladenbrot G,3,Ia,VII,IX,X,XI	Chinesischer Salat Gemischter Salat, mit Sojakei- men, Chicken-Nuggets und Asiadressing G,Ia,VI
Do 14.11.	Alaska-Seelachsfilet mit einer Zitronen- rahmsauce und Kartof- feln, dazu rote Bete F,2,Ia,IV,VII	Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen und Eierstich, dazu rote Bete S,1,2,3,4,Ia,Ib,VII	Gemüse-Köttbullar mit Tomatensoße und Kartoffelpüree K,Ia,VI,VII,IX	Bauerngemüserolle mit einer Rahmsauce, Fingermöhrrchen und Kartoffeln S,2,6,Ia,VII	Schoko Pud- ding K,VII	Birnen-Milchreis mit Zucker, Zimt und Mandelgarnitur K,VII,VIIIa	„Chopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Hirtenkäse und Balsamico-Dressing K,VII,X
Fr 15.11.	Königsberger Klopse in Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Weiß- krautsalat S,2,Ia,VII	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rind- fleischeinlage R,Ia,Ib,VII,IX 	Blumenkohl- Broccoli- pflanze in einer Béchamel- soße, dazu Kartoffeln K,Ia,III,VII	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Reis, dazu Weißkraut- salat S,2,Ia,III,VII	Aprikose- Mango Jogurt K,VII	Harzer Bauernsalat mit Mayonnaise (Kartoffeln, Gurke, Ei, Fleischwurst) S,III,VII,IX,X	Fitnesssteller Sellerie, Möhren, grüner Salat, Weiß kraut, Kartoffelsalat, Ei und Frenchdressing K,Ia,III,VII,X
Sa. 16.11.	Pusztapfanne, Geflügelfleischbäll- chen in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln G,2,Ia,II	Reissuppe mit Gemüse und Geflügelklößchen G,Ia,IX			Buttermilch Rhabarber- Vanille VII		
So 17.11.	Wokgemüse mit Hähnchenfleisch und Reis G,3,Ia,VI,IX			Frikadelle mit Braten- soße, Blumenkohlge- müse und Kartoffeln S,2,6,Ia,III,VII	Quark Dessert Kirsche K,VII		

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

Preise pro Portion:

- Leichte Kost: 5,55 €
- Eintopf: 4,95 €
- Vegetarisch: 5,85 €
- Klassiker: 6,20 €
- Dessert: 0,95 €
- Kaltmenü: 5,30 €
- Salatmenü: 5,30 €

„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 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 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



KW 47	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 18.11.	Gehacktesstippe mit Gewürzgurke und Kartoffelpüree S,2,1a,VII 🍌	Bunter Nudleintopf mit Schweinefleisch- und Gemüseeinlage S,1a,IX 🍌	Gemüsefrikadelle mit Petersiliensoße, Voll- kornnudeln K,2,1a,III,VII 🌿	Geflügelbratwurst mit Geflügelsoße, Kartoffeln und Möhrengemüse G,2,1a,III,VII 🐔	Quark Birnen Dessert K,VII 🌿	Hirtenrolle (Hack vom Schwein mit Frischkäsefüllung), Specksalat und Garnitur S,1a,III,VI,VII,IX 🍌	Salat „Palermo“ Eisbergsalat, Orangen, roher Schinken und Americandressing S,4,III,VII,X 🍌
Di 19.11.	Putenstreifen „Gärtnerin Art“ mit Gemüsemix dazu Reis G,2,1a,IX 🐔	Steckrübensuppe mit Brühlkloßchen, frischen Kräutern, dazu Brot S,2,1a,1b,III,IX 🍌	Bunte Reispfanne mit Gemüse in Kräuterrahm K,2,1a 🌿	Schweinebraten mit Sauce dazu Bohnegemüse und Salzkartoffeln S,2,1a,VII 🍌	Griespudding K,1a,VII 🌿	Hähnchenbrust mit Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,III,VI,VII,IX 🐔	Salat „Princess“ Gem. Salat mit Schinken-Spargel- röllchen und Buttermilchdressing S,3,III,VII,IX 🍌
Mi 20.11.	Fleischbällchen in Waldpilzsauce dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln S,1a,X 🍌	Erbsensuppe mit Würst- chenwürfel, dazu Brot S,1a,1b,VII,IX 🍌	Grießbrei mit Kirschen K,1a,VII 🌿	4 Cevapcici mit Bratenrahmsauce dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln R,1a,III,VII,IX,X 🐮	Pfirsichkom- pott K 🌿	Nudelsalat mit Mayonnaise, Räucherlachs und Garnitur F,3,1a,III,IV,VII,IX,X 🐟	Salat „Fagioli“ Thunfisch, rote und weiße Zwiebeln, Kidneybohnen und American-Dressing F,III,IV,VII,IX 🐟
Do 21.11.	Fischragout in einer Dillsoße und Reis, dazu Obst F,2,1a,VI,VII 🐟	Rosenkohleintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch S,1,2,3,1a,1b,IX 🍌	Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln K,III,VII 🌿	Minihaxe mit Sauce dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln S,1a,III,VII,IX,X 🍌	Vanille Quark Dessert K,VII 🌿	Schweineschnitzel mit Buttermilch kartoffeln und Garnitur S,1a,III,VII 🍌	Chefsalat Blattsalat, Käse, Ei, Schinken und Frenchdressing S,3,1a,III,VII,IX 🍌
Fr 22.11.	Gabelspaghetti mit Sahnsoße mit Schinkenstreifen S,4,1a,VII 🍌	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelkloßchen G,2,1a 🐔	Gemüseschnitzel auf Cremesauce dazu Salzkartoffeln K,2,1a,III,VII 🌿	Sülze mit Kartoffel- spalten und Remolade S,1,3,5,1a,IX,X 🍌	Buttermilch Gartenfrucht VII VII 🌿	Bunter Kartoffelsalat mit Essig und Öl, mit Würstchenscheiben und Garnitur S,1a,III,VII,IX,X 🍌	Salat „Roma“ Eisberg u. Friseesalat, Mozzarella, Tomate und Joghurt Kräuter dressing K,III,VII,X 🌿
Sa. 23.11.	Geflügelkloßchen- ragout mit Erbsen und Möhren in heller Soße und Kartoffeln G,1a,VII 🐔	Kartoffelsuppe mit Kasslerfleischwürfel S,3,4,IX,X 🍌			Pflaumen- kompott K 🌿		
So 24.11.	Nudelpfanne mit Häh- chen und Asiagemüse in Currysauce G,3,1a,VI,IX 🐔			Gyrospfanne mit Reis und Kräuterdip S,1a,1c 🍌	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: 5,55 €
- Eintopf: 4,95 €
- Vegetarisch: 5,85 €
- Klassiker: 6,20 €
- Dessert: 0,95 €
- Kaltmenü: 5,30 €
- Salatmenü: 5,30 €

**„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 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



KW 48	Leichte Kost für Diabetiker geeignet	Eintopf	Vegetarisch	Klassiker	Dessert	Kaltmenü	Salatteller außer Feiertags
Mo 25.11.	Currywurstgulasch mit milder Currysoße und Kartoffelpüree, dazu ein Weißkrautsalat S,1,3,5,Ia,III,VI,VII,IX	Bauerntopf mit Hackfleisch, Gemüse- und Kartoffelwürfel S,2,Ia,Ib,IX	Nudeln mit Broccolicreme-soße K,Ia,VII	Gulasch vom Rind dazu Nudeln und Weißkrautsalat R,1,9,Ia,III,VI,X	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 Italiendressing G,IX,X
Di 26.11.	Putenwürfel mit Champignons in Rahmsoße dazu Kartoffelpüree G,Ia,VII	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasslerfleisch, dazu ein Schokopudding S,Ia,Ib,VII,IX	Gnocchi in einer Pilzrahm-Kräutersoße dazu ein Schokopudding K,2,Ia,VII	Hähnchenschnitzel mit Erbsen-Möhrengemüse in Holländischer Sauce dazu Kartoffelpüree G,Ia,III,VII	Buttermilchdessert Birne-Vanille K,VII	Hackfleischtaler mit Reissalat (mit Paprika und Mayonnaise) und Garnitur S,Ia,III,VI,VII,IX,X	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Ei, Kidneybohnen und Buttermilchdressing K,III,VII,X
Mi 27.11.	Buntes Hühnerfrikassee in cremiger Sauce dazu Reis G,2,Ia,VII,IX	Weißer Bohneneintopf mit Fleischsauce S,Ia,Ib,IX	5 Eierkuchen mit Apfelmus K,Ia,III,VII	Lammhacksteak mit Lammsoße dazu Bohnen und Salzkartoffeln L,Ia,III,VII	Nuss-Nougat Pudding VII,VIIIb,K	Hähnchenkeule dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur G,Ia,III,VII,IX,X	„Florentiner Salat“ Eisbergsalat, Tomate, Mais, Radieschen, Kasserelstreifen und Kräuterdressing S,3,4,VII
Do 28.11.	4 Fischstäbchen mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Schokopudding F,Ia,IV,VII	Nudeleintopf mit Petersilie, Gemüse- und Hühnerfleischsauce G,Ia,IX	Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße dazu Schokopudding K,Ia,VII	Eisbeinfleisch ohne Knochen auf Sauerkraut dazu Kartoffeln S,3,4,Ia	Karamellpudding K,VII	Schnitzelteller mit Hähnchen- und Schweineschnitzel und Käsetortellini-Salat S,G,Ia,III,VII	Irischer Salat Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Räucherlachs, Dill, Zitrone, Joghurdressing F,3,IV,VII
Fr. 29.11.	Eieromlette mit Spinat und Kartoffeln K,Ia,VII	Erbseneintopf mit Kasslerwürfel, Möhren- und Kartoffelwürfel, S,Ia,Ib,IX	5 Gemüsenuggets mit Dillsoße, Salzkartoffel u. Erdbeer Fruchquark V,Ia,VI	Schweineschnitzel mit Rahmsoße dazu Erbsengemüse und Kartoffeln S,Ia,III	Rote Grütze V,Ia,2	Fleischwurstsalat mit Mayonnaise dazu Baguettebrötchen und Garnitur S,Ia,III,VII,IX,X	Salat „Sarandana“ Gemischter Salat mit Frischkäse, Croutons und Joghurdressing K,Ia,III,VII,X
Sa. 30.11.	Texaspfanne mit Hähnchenfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Reis G,2,Ia	Geflügelfleisch-Klößchensuppe mit Muschelnudeln und Gemüse G,Ia,III,IX			Latte Macchiato-Pudding K,VII		
So 01.12.	Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensoße und Reis G,Ia,VII			Nürnberger Würstchen mit Poreegemüse und Kartoffeln S,1,2,3,Ia,IX	Joghurt Stracciatella 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:** 5,55 €
- Eintopf:** 4,95 €
- Vegetarisch:** 5,85 €
- Klassiker:** 6,20 €
- Dessert:** 0,95 €
- Kaltmenü:** 5,30 €
- Salatmenü:** 5,30 €

„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 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

