

Menüplan KW 25: Woche vom 15.06.2026 bis 21.06.2026

Bitte bis spätestens Mittwoch ausgefüllt zurück

5	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag	Grießbrei mit Butter, Zucker und Zimt dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)	panierte Blumenkohl-Käse-Taler in Buttersoße mit Rosmarinkartoffeln dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Dienstag	gebratene Hähnchenbrust in Estragonsoße mit Buttererbsen und Reis (a,c,g,l,m,o,p)	Rinderhackbällchen mit Letscho (ungarischer Art) und Reis (a,c,g,l,m,o,p)
Mittwoch	feine Kürbiscremesuppe mit Brötchen dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	bunter Gemüseeintopf mit Brötchen dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Donnerstag	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut, Senf und Kartoffelpüree (a,c,g,l,m,o,p)	gefüllte Tortellini (Spinat und Frischkäsefüllung) mit Tomatensoße (a,c,g,l,m,o,p)
Freitag	knuspriger Backfisch mit Kartoffelsalat und einer Remoulade dazu Rohkost (a,c,g,l,m,o,p)	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Knöpflespätzle dazu Rohkost (a,c,g,l,m,o,p)
Samstag	deftige Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und Brötchen dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott (a,c,g,l,m,o,p)
Sonntag	„Falscher Hase“ mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln (a,c,g,l,m,o,p)	2 Hähnchenhaxen in Bratensoße mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln (a,c,g,l,m,o,p)

Achtung! Alle Speisen werden frisch zubereitet und heiß verpackt. Durch die Dauer des Transportes zu Ihnen, kann das Essen aber abkühlen. Wir empfehlen Ihnen daher, die Speisen 2- 3 min. in der Mikrowelle aufzuwärmen. Nehmen sie bitte die Speisen aus dem Styroporbehälter, dann stechen sie mit einer Gabel mehrmals in die durchsichtige Folie der schwarzen Assiette. Die Folie lässt sich nach dem Erwärmen besser abziehen. Bitte seien sie vorsichtig beim Auspacken, es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Änderungen vorbehalten! Bitte, wenn möglich, bis spätestens am Mittwoch der Vorwoche ausgefüllt zurück. Stornierung tägl. bis 8 Uhr möglich.