

+

## Speiseplan für

Juli 2024

Speisewirtschaft & Beherbergungsbetrieb Monika Rusche  
www.rusche-monika.de info@rusche-monika.de Tel: 033452/271 Fax: 49254

+



M 1

Name:

Bestellung

M 2

Bestellung

M 3

Tour:

Bestellung

A B C

Mo 01.07.2024	Seelachsfilet(MSC)paniert mit Salzkartoffeln und Kräutersoße dazu Naturjoghurt,a,g,d		Nudeln mit Tomatensoße und Tomatenwürfel, Tomatenmark, Basilikum,Frischobst,a,g	{	Schweineroulade gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Speck dazu Rotkohl und Salzkartoffeln/a,g,j,2,4,6,7				
Di 02.07.2024	Geflügelfleischbällchen in Bratensoße mit Broccoli und VK Spirelli dazu Rohkostsalat/a,g,c		Kräuterquark(Magerquark)mit Sahne und frischen Kräutern verfeinert dazu Salzkartoffeln und Pudding,g	{	Kräuterbraten(Schweinenacken)mit Thymian und Zwiebeln dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln,a,g				
Mi 03.07.2024	Bunter Tortellini-Eintopf mit Bohnen,Erbsen,Porree und Sellerie,Petersilie,VK Brot,Fruchtquark,a,g,c,nr	{	Hackfleischpfanne mit Schweinehackfleisch und Weißkohl ,dazu Salzkartoffeln und Kompott,a,g		Schmorgurken mit Zwiebeln,Tomaten,Speck und Sahne,dazu Salzkartoffeln und Dessert,a,g,2,4,6				
Do 04.07.2024	Gemüsesuppe mit Porree,Sellerie,Möhren,Erbsen, Rosenkohl und Suppenmuscheln,VK Brot;Obst,a,nr	{	Kasseler Braten(Schweinefleisch) bayrisch Kraut(Weißkohl)mit Speck		Kohlroulade gefüllt mit Schweinemett ,Weißkohl geschmort dazu Salzkartoffeln und Obst,a,g,j				
Fr 05.07.2024	Vegetarische Curry-Gemüsepfanne mit Bohnen, Erbsen,Broccoli,Möhren,Zucchini dazu VK Spirelli und Naturjoghurt,a,g	{	Hühnerbrühsuppe mit Suppengrün,Hühnerfleisch, und Suppenmuscheln,VK Brot,Dessert,a,g,nr		Paprikaschote gefüllt mit Schweinemett dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln,a,g,c				
Mo 08.07.2024	Gemüsefrikadelle mit Möhren,Erbsen und Mais mit Kräutersoße(Petersilie,Dill,Schnittlauch) und Salzkartoffeln,dazu Frischobst,a,g,c	{	Schweinegulasch mit Zwiebeln und Gurken dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln,a,g		Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch dazu VK Brot und Dessert,a,g,nr				
Di 09.07.2024	Schollenfilet MSC natur mit einer Butter-Zitronensoße dazu BIO VK Reis,Rohkost,a,g,d	C	Grieß(Weichweizengrieß) mit Kirschen und Apfelsaft,g	{	Kasseler Kotelett (Schweinefleisch), Porreerahmgemüse und Salzkartoffeln,a,g,c,2,6				
Mi 10.07.2024	Möhren-Kohlrabieintopf mit frischen Kräutern dazu VK Brot und Frischobst,a,g,nr	{	Spirelli mit Wurstgulasch (Tomatenmark,Jagdwurstwürfel) dazu Frischobst,a,g,c		Bratkartoffeln mit Schweinskopfsülze dazu hausgemachte Remoulade(Majonaise, Gurken,Apfel,Möhren)und rote Beete,c,2,3,4,5,6				
Do 11.07.2024	Käsesuppe mit bunter Gemüseeinlage Erbsen,Möhren,Broccoli) Gabelspaghetti, und Tomato-Gurkensalat,a,g,	{	Rinderbrühsuppe mit Suppengrün (Porree,Sellerie,Möhren) und Petersilie,Suppenmuscheln,Rindfleisch,		Szegediner Gulasch(Schweinefleisch)mit Zwiebeln,Sauerkraut,dazu Salzkartoffeln und Dessert,				
Fr 12.07.2024	Putengulasch(Fleisch aus der Oberkeule),Thymian und Zwiebeln,Butterbohnen und Salzkartoffeln dazu Joghurt,a,g		Rahmspinat mit Rührei und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln,a,g,c	{	Hausgemachte Soljanka mit Jagdwurststreifen,Gurke, Paprika,Zwiebeln,Letscho				
Mo 15.07.2024	Milchreis mit Apfelmus,Zucker-Zimt dazu Gemüsesalat,g,5	{	Spirelli Bolognese mit Schweinehackfleisch, Zwiebeln,Tomatenwürfel,Tomatenmark,Oregano, Basilikum,dazu BIO Banane,a,g,c	C	Schlemmerfilet(Fisch)Bordolaise mit Kaisergemüse Zitronen-Buttersoße dazu Salzkartoffeln,a,g,c,				
Di 16.07.2024	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl dazu Salzkartoffeln und Frischobst,a,g,5		Kartoffel-Gemüsetopf (Erbsen,Möhren,Kohlrabi,Broccoli) dazu VK Brot und Dessert,a,g,nr	{	Bayrische Weisswurst(Schweinefleisch) Möhrchen, einer Senfsoße und Salzkartoffeln,a,g,j,4				
Mi 17.07.2024	Backfisch MSC paniert,mit BIO Bulgur einer Kräutersoße(Schnittlauch,Petersilie, und Dill) dazu Rohkost,a,g,d	C	Milchnudeln mit Gabelspaghetti dazu Kompott,g	{	Eisbein(Schweinefleisch)mit Thymian,Zwiebeln und Majoran,Sauerkraut mit Speck dazu Salzkartoffeln,2,6				
Do 18.07.2024	Blumenkohlsuppe mit Möhrchen und Sahne, frischer Petersilie dazu VK Brot,Fruchtquark,a,g,nr	{	Spirelli mit Jägeschnitzel(Schweinefleisch) und einer Tomatensoße mit Tomatenwürfel, Tomatenmark und frischem Basilikum,a,g,c,2,4,6		Erbsensuppe mit Suppengrün und Kartoffeln, Speck und Zwiebeln dazu Bockwurst, VK Brot,Dessert,a,g,nr,2,4,6				

----- Fortsetzung auf der Rückseite -----

+


0903 +



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Fr 19.07.2024	Gnocchi in Tomatensahne-Soße, mit Tomatenwürfel, Basilikum und Tomatenmark, dazu Bohnensalat, a, g, c, 5	{	Kartoffelsuppe mit Suppengrün, Bockwurst und Dessert, g, 2, 4, 6		Gyros (Schweinefleisch) mit Zwiebeln und Champignons, dazu Risotto und Dessert, a, g				
Mo 22.07.2024	Bunter Gemüseeintopf (Erbsen, Möhren, Bohnen, Broccoli, Rosenkohl) mit VK Reis, dazu VK Brot, Fruchtojoghurt, a, g, nr	{	Süß saure Eier mit Kartoffelstampf, Zwiebeln, Speck und einer süß sauren Soße dazu Rohkostsalat, a, g, c, 2, 5		Hähnchenschnitzel mit Broccoli, dazu Salzkartoffeln, a, g				
Di 23.07.2024	Hähnchen Cordonbleu mit Kochschinken und Käse gefüllt Erbsengemüse und Salzkartoffeln, Obst, a, g, 2, 4		Milchreis mit Erdbeeren dazu Apfelsaft, g	{	Hausgemachter Sahneering mit Apfel, Zwiebeln, Gurke, Majonaise und Sahne dazu Salzkartoffeln, g, d, 5				
Mi 24.07.2024	Tortellini in Käse-Soße mit Erbsen dazu Fruchquark, a, g	{	Schweinebraten mit Zwiebeln, Thymian, Senf dazu Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln, a, g, j		Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Möhren, Fleischeinlage, VK Brot, Dessert, a, g				
Do 25.07.2024	Fischburger (MSC) paniert mit BIO Couscous Kräutersoße (Dill, Petersilie, Schnittlauch), dazu Gurken-Tomatensalat, a, g, d	C	Makkaroni mit Tomatensoße, Basilikum, Tomatenwürfel, Tomatenmark dazu Kompott, a, g	{	Dicke Rippe (vom Schwein) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, a, g, j				
Fr 26.07.2024	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Suppengrün, (Porree, Sellerie, Möhren) VK Brot, Obst, a, g, nr	{	Königsberger Klopse (Schweinefleisch) mit Kapernsoße, Möhrchen dazu Salzkartoffeln, a, g		Kartoffelpuffer mit Apfelmus dazu Dessert, a, g, c, 5	{			
Mo 29.07.2024	Vegane Linsensuppe mit Suppengrün (Sellerie, Möhren, Porree) dazu Vollkornbrot, Obst, a, g, nr	{	Hackbraten (Schweinefleisch) mit Zwiebeln, Schwenkbohnen und Salzkartoffeln, a, g, j		Schweine Kotelett mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln, a, g				
Di 30.07.2024	Hähnchenbrustgulasch mit Erbsen, Bohnen, Möhren, VK Spirelli dazu Salzkartoffeln und gemichter Salat, a, g		Gries (Weichweizengries) mit Kirschen dazu Apfelsaft, g	{	Bauernroulade (Schweinehackfleisch) mit Paprika, und Zwiebeln dazu Mischegemüse und Salzkartoffeln, a, g, c, j				
Mi 31.07.2024	Pangasiusfilet naturell mit Prinzeßbohnen, Kräutersoße (Petersilie, Schnittlauch, Dill) dazu Reis, Frischobst, a, g, d		Eierfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel dazu Kartoffelpüree und Kompott, a, g, c	{	Hähnchenleber mit Zwiebeln, dazu Kartoffelstampf und Tomatensalat, a, g				

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

**Achtung!!! Menüwahl bitte nur in diesen Kästchen ankreuzen**

1. mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Phosphat; 5. mit Süßungsmittel; 6. mit Antioxidationsmittel; 7. mit Nitritpökelsalz; **Marktgerechte Änderungen vorbehalten! enthält:** a-Weizen, nr-Roggen, b-Gerste, c-Eier, d-Fisch, f-Soja, g-Milch, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesam, l-Sulfit, m-Lupine, n-Weichtiere, Ab- und Zubestellungen täglich bitte bis 7.30 Uhr!

**Alle Menüs und Zusatzangebote A-C 6,50€ Tägliche Änderungen vorbehalten**



Vegetarische Kost  
einschl. Milch und Eier

Vegetarisch = {

Bio = C

Zusätzlich täglich im Angebot:

**A: Frischer Salat/Dressing/Putenbrust/g, 6,50 €**

**B: Bauernfrühstück, Gewürzgurke/3,6,8,c, 6,50 €**

**C: Schnitzel/Kartoffelsalat/2,5,8,a,c,,i,j 6,50 €**

Kd.:

