

+

Speiseplan für

August 2024

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

+



Name:

Tour:

M 1

Bestellung

M 2

Bestellung

M 3

Bestellung

A B C

Do 01.08.2024	Vegetarischer Tortellineintopf mit Erbsen, Porree, Tortellinie/VK Brot und Frischobst/g, nr {	Schweinegulasch mit Gewürzgurke und Zwiebeln dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln/a, g	Schlemmerfilet Bordolaise (Fisch) mit Brokkoli, Salzkartoffeln und einer Zitronen Soße, a, g, d			
Fr 02.08.2024	Spirelli mit Tomatensoße (Tomatenwürfel, Tomatenmark, Basilikum) dazu Fruchtquark, a, g {	Hähnchen Dinos mit Mischgemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Geflügelsoße, a, g	Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck, dazu Schweinskopfsülze und hausgemachte Remoulade, a, g, 2, 3, 4, 6			
Mo 05.08.2024	Geflügelfleischbällchen in heller Soße mit Kräutern und Vollkornspirelli dazu Rohkost/a, g {	Milchreis mit Apfelmus, Zucker-Zimt, dazu Orangensaft, g, 5 {	Schweinehaxe mit Apfelrotkohl dazu Salzkartoffeln, a, g			
Di 06.08.2024	Fischpfanne mit MSC Seelachswürfel, Brokkoli, Bohnen, Erbsen und Möhren dazu BIO Bulgur, Naturjoghurt/a, g, d C	Kräuterquark mit Petersilie, Schnittlauch, Dill, und Sahne dazu Salzkartoffeln, Pudding, g {	Hähnchen Keule mit Apfelrotkohl dazu Salzkartoffeln, a, g			
Mi 07.08.2024	Kohlrabi-Karotteneintopf mit frischen Kräutern dazu VK Brot/Fruchtquark, a, g, nr {	Spirelli mit Tomatensoße, (Tomatenwürfel, Basilikum und Tomatenmark) mit Mettklösschen, a, g, c {	Kräuterbraten (Schweinenacken) Rosenkohl dazu Salzkartoffeln, a, g			
Do 08.08.2024	Blumenkohl Creamsuppe mit Kartoffeln und Sahne, VK Brot, Gurkensalat, a, g {	Frikadelle (Schweinefleisch) mit Buttergemüse dazu Salzkartoffeln, a, g, c	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage, VK Brot, Dessert, a, g			
Fr 09.08.2024	Hefeklöße mit Fruchtsuppe (Kiwi, Mango, Ananas, Pfirsich, Melonenbällchen) dazu frischer Salat, a, g, c {	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl dazu Salzkartoffeln, a, g, 5	Hausgemachter Sahnehering mit Matjesfilet, Zwiebeln, Gurke, Apfel, Dill, Sahne und Majonaise dazu Salzkartoffeln, a, g, c, d			
Mo 12.08.2024	Bandnudeln mit Brokkoli in Käsesahnesoße, dazu Frischobst, a, g {	Hühnerbrühsuppe mit Suppengrün und Hühnerfleisch, VK Brot, Pudding, a, g	Kohlroulade gefüllt mit Schweinemett und Zwiebeln in Weißkohl geschmort dazu Salzkartoffeln/Obst, a, g			
Di 13.08.2024	Hähnchencurry (Hähnchenbrust) indischer Art mit Gemüse (Mais, Paprika, Erbsen) und VK Reis, Obst, a, g {	Grieß (Weichweizengrieß) mit Kirschen dazu Orangensaft, g {	dicke Rippe vom Schwein mit Zwiebeln und Senf geschmort, Sauerkohl dazu Salzkartoffeln, a, g, j			
Mi 14.08.2024	pan. Seelachsfilet MSC mit BIO VK Reis, dazu Gemüse (Möhren, Poree, Sellerie)-Kräutersoße Fruchtquark, a, g, d C	Bechamehlkartoffeln mit Gemüse (Möhren, Erbsen, Zwiebeln) Kartoffeln und frischen Kräutern, Pudding, a, g {	Pilzpfanne (Egerlinge, Maronenröhrlinge, Steinpilze) und Schweinefleisch dazu Risotto, Dessert, a, g			
Do 15.08.2024	Milchnudeln mit Gabelspaghetti dazu Kompott, g {	Thüringer Rostbratwurst mit Erbsengemüse dazu Salzkartoffeln, a, g, i, j, 5	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Obst, a, g			
Fr 16.08.2024	Bunte Paprikapfanne mit Paprikastreifen, Tomatenmark und Sahne dazu VK Spirelli, Frischobst, a, g {	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, frischen Kräutern Bockwurst und Dessert, a, g, 2, 4, 6	Bauernroulade (Schweinehack) mit Zwiebeln, Paprika, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln, a, g, c, j			
Mo 19.08.2024	Hähnchenbrustgulasch mit Brokkoli, Bohnen, Erbsen und Möhren dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat/a, g {	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln, Rosenkohl, Wurzelgemüse, Möhren, Erbsen und Zucchini dazu VK Brot, Pudding, a, g, nr {	Hausgemachte Soljanka mit Jagdwurst, Letscho, Paprikastreifen, Gewürzgurke, saure Sahne und Tomatenmark, Brötchen, Dessert, a, g, 2, 6			
Di 20.08.2024	Pasta Gnocchi in Tomatensoße mit Basilikum Tomatenwürfel und Tomatenmark dazu Gurkensalat, a, g, c {	Süß saure Eier mit Kartoffelpüree Zwiebeln, Speck und einer süß sauren Soße dazu Rohkostsalat, a, g, c, 2, 4, 6	Schweine Kotelett mit Blumenkohl dazu Salzkartoffel, a, g			

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

+


0903 +



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Mi 21.08.2024	Schollenfilet natur mit Möhrchen, Kräutersoße Soße dazu BIO Couscous Obst,a,g,d	C	Blumenkohl Käse Medallion mit Gemüse Soße (Erbsen,Möhren,Paprika) dazu Salzkartoffeln,Joghurt,a,g	{	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu Brathering und rote Bete,d,5,2,4				
Do 22.08.2024	Mais Lauch Rösti(Mais,Zwiebeln,Kräuter) mit Kräutersoße dazu VK Spirelli,Rohkost,a,g,c	{	Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln dazu Knacker-Wiener,Pudding,a,g,2,4,6		Krautgulasch (Schweinefleisch)mit Zwiebeln und Weißkohl geschmort dazu Salzkartoffeln,Obst,a,g				
Fr 23.08.2024	Fruchtige Tomatensuppe mit Tomatenwürfel, Basilikum, Tomatenmark und Gabelspaghetti dazu Naturjoghurt,a,g,c	{	Hähnchen Cordon Bleu mit Leipziger Allerlei dazu Salzkartoffeln,a,g,2,4		Gulaschsuppe(Schweinefleisch)mit Zwiebeln,Gurke, Paprika,Tomatenmark,Kartoffeln und Champis dazu Brötchen,Dessert,a,g				
Mo 26.08.2024	Möhren-Kohlrabi- Eintopf mit frischen Kräutern dazu VK Brot,Obst,a,g	{	Spirelli mit Tomatensoße,Tomatenwürfel, Basilikum,Tomatenmark dazu Jägerschnitzel(Schweinefleisch)a,g,c,2,4,6		Schweinelachschnitzel mit Letscho, dazu Bratkartoffeln,a,g				
Di 27.08.2024	Asia-Nudeln mit WOK Gemüse(Karotten,Paprika, Weißkraut,Sellerie,Zucchini,gi) dazu Hähnchenbrust,Obst,a,g		Rahmspinat mit Rührei dazu Salzkartoffeln,a,g,c	{	Tafelspitz(falsches Filet vom Rind) mit Meerrettich-Soße und Salzkartoffeln dazu rote Bete,a,g				
Mi 28.08.2024	Fischburger(MSC)paniert mit Bohnengemüse, Kräutersoße(Dill,Petersilie,Schnittlauch) dazu Salzkartoffeln,Naturjoghurt,Rohkost,a,g,d		Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren, Kartoffelpüree dazu Kompott,g,c	{	Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln,a,g,4				
Do 29.08.2024	vegetarische Kartoffelsuppe mit Suppengrün dazu VK Brot,Fruchtquark,Obst,a,g,nr	{	Spirelli mit Wurstgulasch(Geflügel-Jagdwurst) dazu BIO Banane,a,g,c,2,4,6	C	Kasseler Kotelett mit Poreegemüse dazu Salzkartoffeln,a,g,2,4,6				
Fr 30.08.2024	VK Spirelli mit Spinatsahnesoße dazu Gurkensalat,a,g,c	{	Königsberger Klopse(Schweinefleisch)mit Zwiebeln, und einer Kapernsoße dazu Möhrchen und Salzkartoffeln,a,g		mit Kirschen gefüllte Eierkuchen dazu Dessert,a,g,c	{			

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/Feta Käse/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.: