

+

## Speiseplan für September 2025

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

+



M 1

Name:

Tour:

	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
<b>Mo</b> 01.09.2025	Blumenkohlsuppe mit Petersilie dazu Wriezener Landbrot und Frischobst a,nr	Eierfrikassee mit Möhren, Erbsen und Spargel, Schnittlauch und Kartoffelpüree dazu Joghurt a,g,c	Grütze mit Sauerkraut und Salzkartoffeln a,b, 7					
<b>Di</b> 02.09.2025	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt dazu Apfelsaft, dazu Möhrenrohkost a,g	Gemischter Gemüseeintopf (Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen) mit Kartoffelwürfel dazu Wiener und Dessert g,2,4	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch) mit Tomatenmark, Zwiebeln und Sauerkraut dazu Salzkartoffeln und Dessert a,g					
<b>Mi</b> 03.09.2025	Geflügelfrikadelle mit Sommergemüse (Karotte, Erbsen, Brokkoli) Bio Couscous dazu Joghurt a,g,	Pancakes mit Apfelmus dazu Frischobst a,g,c,	Schweine-Grill-Haxe mit Rosenkohl und brauner Butter dazu Salzkartoffeln a,g,7					
<b>Do</b> 04.09.2025	Möhreneintopf mit Petersilie dazu Wriezener Landbrot, Gemüsemix (Gurken, Paprika, Zwiebeln) a,g,nr	Hühnerfrikassee mit Hackklößchen, Spargel, Champignons, Kapern, Hähnchenfleisch und Kartoffeln dazu Pflirsichkompott a,g,	Schweinekotelett mit Blumenkohl und brauner Butter dazu Salzkartoffeln a,g,c					
<b>Fr</b> 05.09.2025	Alaska Seelachsfilet natur mit Erbsen und Petersilie dazu Dillsaße und Bio Bulgur Rohkost- Mix a,g,d	Kasselerbraten mit Zwiebeln und Thymian dazu Bayrisch Kraut mit Speck und Zwiebeln, Salzkartoffeln a,g,2,4,6	Hausgemachte Soljanka mit Jagdwurstwürfeln, Zwiebeln, Paprika und Tomatenmark. dazu Brötchen und Dessert a,g,2,4,6					
<b>Mo</b> 08.09.2025	Eierspätzle mit Gemüseragout (Auberginen, Paprika, Erbsen, Möhren) Schnittlauch dazu Naturjoghurt a,g,c	Putengulasch mit Thymian, Zwiebeln und Champignons dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln a,g,	Schweine-Nackensteak mit Rahmchampignons mit Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln a,g,					
<b>Di</b> 09.09.2025	Vegetarische Sternchensuppe mit Suppengrün (Porree, Sellerie, Möhren) Petersilie dazu Wriezener Landbrot und Fruchtquark g,c	Grieß (Weichweizengrieß) mit Kirschen dazu Apfelsaft g,	Dicke Rippe vom Schwein mit Zwiebeln, Thymian und Senf dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln a,g,j					
<b>Mi</b> 10.09.2025	Pazifische Schollenfilet natur mit Brokkoli, Kräutersoße und Salzkartoffeln dazu Frischobst a,g,d	Rahmspinat mit Sahne und Rührei mit Zwiebeln und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln a,g,	Hähnchencordon Bleu mit Sommergemüse (Möhren, Erbsen, Blumenkohl) dazu Salzkartoffeln a,g,					
<b>Do</b> 11.09.2025	Gemüse-Knusper-Dinos (Erbsen, Möhren) dazu Blumenkohl, Kräutersoße/ VK-Reis Gurkensalat a,g, f	Eier in einer süß-sauren, Soße dazu Püree mit Speck, Petersilie, Schnittlauch dazu Kompott a,g,c,j, 2,4,6	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, Balkangemüse dazu Salzkartoffeln und Bratensoße mit Paprika					
<b>Fr</b> 12.09.2025	Spirelli mit Tomatensoße (Tomatenwürfel und Basilikum, Tomatenmark) dazu Rohkostsalat a,g,	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln a,g	Bauernpfanne mit Schweinehackfleisch, Mais, Kartoffeln, Paprika, Tomate und Sahne dazu Dessert a,g,					
<b>Mo</b> 15.09.2025	Bunte Paprikapfanne mit Paprikastreifen, Tomatenmark und Vollkorn Spirelli dazu Frischobst, a,g	Schmorkohl mit Schweinehackfleisch dazu Kartoffeln und Obst a,g	Hähnchenleber mit Zwiebelringe und Kartoffelpüree, dazu Bohnensalat, a,g					
<b>Di</b> 16.09.2025	Kräuterquark mit Leinöl, Petersilie, Dill und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln und BIO Banane, a,g,	Hackbraten (Schweinemett) mit Rosenkohl dazu Salzkartoffeln a,g,c,j,i	Grüne Bohneneintopf mit Möhren und Fleischeinlage dazu Wriezener Landbrot und Dessert, a,g,nr					
<b>Mi</b> 17.09.2025	Backfisch paniert mit Mischgemüse und Petersilie dazu Dill-Soße und Salzkartoffeln, a,g,c frischer Salat	Milchnudeln (Gabelspaghetti) dazu Apfelsaft a,g,c,	Linseneintopf mit Suppengrün (Möhren, Sellerie, Porree) und Kartoffelwürfel und Knacker dazu Apfel a,g i 2,6,7					
<b>Do</b> 18.09.2025	Curry - Gemüsepfanne mit Erbsen und Möhren, Zucchini, Brokkoli dazu Parboiled-Reis Frischobst a,g,	Königsberger Klopse (Schweinehack) mit Zwiebeln Kapernsoße und Möhrchen mit Petersilie dazu Salzkartoffeln, a,g	Kasselerpfanne mit Ananas dazu Spätzle und Dessert a,g,c 2,6,7					

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

+

0903 +



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Fr 19.09.2025	VK Penne mit Brokkoli-Käse-Soße dazu Naturjoghurt a,g,4,5,		Schweinekammbraten mit Thymian und Zwiebeln dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln a,g		Pilzpfanne mit Schweinefleisch und Mischpilzen (Steinpilze,Auster-Kräuterseitlingen,Shitake und Champignons) dazu Spätzle und Dessert a,g				
Mo 22.09.2025	Geflügel-Köttbullar mit VK BIO Reis, Grüne-Bohngemüse mit brauner Butter, dazu Kräutersoße und Obst a,g,		Milchreis mit Sauerkirschen dazu Apfelsaft a,g		Kohlroulade gefüllt mit Schweinemett,Zwiebeln, Soße mit geschmortem Weißkohl dazu Salzkartoffeln und Banane a,g,j				
Di 23.09.2025	Vegetarischer Kohlrabieintopf mit , Möhren und Petersilie dazu Wriezener Landbrot und Fruchtquark a,g		Spirelli mit Bolognese (Schweinehackfleisch, Tomatenwürfel,Zwiebeln,Basilikum, Tomatenmark) dazu Frischobst a,g		Schlemmerfilet Bordelaise( Fisch) mit Brokkoli, Zitronen-Buttersoße dazu Salzkartoffeln a,g,d				
Mi 24.09.2025	MSC Hokifilet natur mit Ratatouille-Gemüse (Tomaten,Zucchini,Auberginen,Paprika,Zwiebeln) dazu Dillsoße u. Parboiled-Reis, Frischobst a,g,d		veg. Tortellini-Eintopf mit Erbsen,Möhren,Brokkoli, Bohnen, dazu Wriezener Landbrot und Dessert a,g,		Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Schweinskopfsülze mit Remoulade (Majon.,Apfel,Karotte,Dill,Zwiebeln g, 2,3,4,5				
Do 25.09.2025	Gabelspaghetti mit Käse-Sahne-Soße dazu Gurkensalat und Frischobst a,g,		Hähnchenschnitzel mit Erbsengemüse dazu Salzkartoffeln a,g,c,		Weiß-Bohnen-Eintopf mit Suppengemüse(Möhren, Sellerie,Porree)mit Fleischeinlage / Wriezener Landbrot dazu Dessert a,g,i				
Fr 26.09.2025	Gemüsefrikadelle (Möhren,Mais,Kohlrabi) mit Sommergemüse(Karotten,Blumenkohl,Bohnen) dazu Kräutersoße und Salzkartoffeln a,g,c		Spirelli mit Tomatensoße (Tomatenwürfel, Basilikum ) dazu Jägerschnitzel (Jagdwurst) a,g,c,2,4,6		Sauerbraten(falsches Filet vom Rind) mit Rotkohl und Salzkartoffeln a,g, 5				
Mo 29.09.2025	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Blumenkohl,Gouda) mit Kräutersoße, Spirelli dazu Fruchtquark a,g,		Kartoffelsuppe mit Suppengrün(Porree,Möhren, Sellerie)mit Bockwurst dazu Pudding a,g,2,4,6		Schweinegulasch mit saurer Gurke, Tomatenmark und Zwiebeln dazu Prinzeßbohnen und Salzkartoffeln a,g,2,5				
Di 30.09.2025	Tomatensuppe mit VK-Reis, Möhren,Brokkoli und Erbsen dazu Wriezener Landbrot/ Salat(Eisberg,Paprika,Gurken,Tomaten) a,g,nr		Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln a,g,i,j 4		Gefüllte Eierkuchen mit Heidelbeeren, dazu Frischobst a,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 7,00 €Tägliche Änderungen vorbehalten**



Menüs enthalten Komponenten in Bioqualität

- Bio =
- Vegetarisch =
- Hühnerfleisch =
- Rindfleisch =
- Schweinefleisch =
- Fisch =

<b>Zusätzlich täglich im Angebot:</b>	
<b>A:Frischer Salat/Dressing/Ei,g</b>	<b>7,00 €</b>
<b>B:Bauernfrühstück,Gewürzgurke/3,6,8,c,</b>	<b>7,00 €</b>
<b>C:Schnitzel/Kartoffelsalat/2,5,8,a,c,,i,j</b>	<b>7,00 €</b>

Kd.:

