

+

Speiseplan für

April 2026

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
<b>Mi</b> 01.04.2026	Vegetarischer Möhren-Wirsingtopf mit frischen Kräutern dazu Wriezener Landbrot und Eisberg-Gurke-Paprika Salat,a,nr		Spirelli mit Wurstgulasch(Jagdwurstwürfel) und Tomatenmark dazu Joghurt,i,j,2,4,6		Schlemmerfilet(Bordolaise) mit Brokkoli und braune Butter dazu Kartoffeln und Butter-Zitronensoße,a,g,d				
<b>Do</b> 02.04.2026	Pfannengyros mit Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Champignons dazu BIO-VK Reis und Frischobst,a,g		Eierfrikassee mit Erbsen,Spargel und Möhren,Schnittlauch,dazu Kartoffelpüree und Rohkost,a,g,c		Spießbraten aus der Schulter mit Zwiebeln und Speckbohnen mit Bohnenkraut,Sahne dazu Salzkartoffeln,Bratensoße,a,g,2,6				
<b>Fr</b> 03.04.2026	KARFREITAG-GESCHLOSSEN		KARFREITAG-GESCHLOSSEN		KARFREITAG-GESCHLOSSEN				
<b>Mo</b> 06.04.2026	OSTERMONTAG-GESCHLOSSEN		OSTERMONTAG-GESCHLOSSEN		OSTERMONTAG-GESCHLOSSEN				
<b>Di</b> 07.04.2026	Vegetarische Gemüsebällchen(Karotten, Erbsen,Mais)in heller Rahmsoße mit Petersilie und Brokkoli dazu Reismudeln,Fruchtquark,a,g,c		Schweinegulasch mit Zwiebeln,Gewürzgurke und Tomatenmark dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln,a,g		Bayrische Weißwurst mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Möhrchen mit Petersilie,a,g,i,j,4				
<b>Mi</b> 08.04.2026	Vegetarische Nudelpfanne(Schleifennudeln) mit getrockneten Tomaten in Öl,italienische Kräuter,dazu Naturquark,g,6		Kartoffelsuppe mit Sellerie,Möhren und Porree,Schnittlauch, dazu Bockwurst und Dessert,a,g,2,4,6		Hackbraten mit Zwiebeln dazu Rosenkohl mit braune Butter,Salzkartoffeln dazu Bratensoße,a,g,c,i,j,5				
<b>Do</b> 09.04.2026	Alaska Seelachs natur mit Paraboiled Reis,Dill-Zitronen-Soße dazu Rot-Weiß-Rohkost,a		Hefeklösse mit Fruchtsuppe dazu Apfel Saft,a,g,c,5		Krautgulasch mit geschmortem Weißkohl und Zwiebeln dazu Kartoffeln,BIO-Banane,a,g	 			
<b>Fr</b> 10.04.2026	Hähnchen-Göckelchen(paniert) mit Erbsengemüse und Petersilie, Salzkartoffeln und Geflügelsoße,Frishobst,a		Milchnudeln mit Gabelspaghetti dazu Pfirsich Kompott,a,g		Schweine Kotelett mit Butterbohnen und braune Butter,dazu Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g				
<b>Mo</b> 13.04.2026	Gemüse Rösti(Möhren,Zucchini,Mais) dazu BIO-Couscous und Kräuter-Soße, (Petersilie,Dill,Schnittlauch)Frishobst,a,c,6	 	Grüne Bohneneintopf mit Möhrchen, Kartoffelwürfel,Bohnenkraut,Fleischeinlage dazu Wriezener Landbrot,Pudding,a,g,nr		Meisterfrikadelle vom Schwein mit Zwiebeln und Kaisergemüse mit Butter dazu Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g,j				
<b>Di</b> 14.04.2026	Fädle Suppe mit Sellerie,Möhren,Porree und Petersilie dazu Wriezener Landbrot Fruchtquark,Frishobst,a,g,nr		Königsberger Klopse mit Möhrchen und Petersilie,Salzkartoffeln und Kapernsoße,a,g		Weisse Bohneneintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage dazu Wriezener Landbrot und Dessert,a,g,nr				
<b>Mi</b> 15.04.2026	Vegetarischer Rahm-Kartoffeltopf mit Erbsen, Möhren und Petersilie,Vegeta Suppenklößchen dazu Wriezener Landbrot,Fruchtquark,a,g,nr		Schmorkohl-Pfanne mit Schweinehackfleisch, Zwiebeln, Weißkohl dazu Salzkartoffeln und Kompott,a,g		Bratkartoffeln mit Speck,Zwiebeln und Schnittlauch dazu Schweinskopfsülze und Hausgemachte Remoulade,g,j,2,4,5,6				
<b>Do</b> 16.04.2026	Schollenfilet natur mit Zitronen-Soße dazu BIO-Bulgur und Gurkensalat,a,g,d	 	Gabelspaghetti mit Käse-Sahnesoße dazu Birnenkompott,a,g		Rinderroulade mit Speck,Zwiebeln und Gewürzgurke dazu Apfelrotkohl,Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g,j,2,6,7				
<b>Fr</b> 17.04.2026	Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Brokkoli, Zucchini,Bohnen und Möhrchen dazu VK Spirelli und Apfel-Möhren Rohkost,a,g		Grieß(Weichweizengrieß) mit Kirschen dazu Apfelsaft,g,5		Sauerbraten (falsches Filet Rind) mit Rosenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g				
<b>Mo</b> 20.04.2026	Vegetarische Käse-Suppe mit Blumenkohl, Brokkoli,Möhrchen und Gabelspaghetti dazu Frishobst,a,g		Süss saure Eier mit Kartoffelpüree Speck,Zwiebeln und Schnittlauch dazu eine süss saure Soße und Rohkostsalat,a,g,c,j,		Eisbein mit Sauerkraut, Speck,Thymian und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln,2,4,6				

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

+

0903 +



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
<b>Di</b> 21.04.2026	Blattspinat in Käse-Rahm-Soße dazu Reismudeln und Gurkensalat,Obst,a,g		Thüringer Rostbratwurst mit Leipziger Allerlei und Petersilie dazu Salzkartoffeln, Bratensoße,a,g,i,j,c		Pilzpfanne mit Schweinefleisch und Zwiebeln dazu Risotto,Dessert,a,g				
<b>Mi</b> 22.04.2026	Hähnchenbrustfilet natur mit Kräutersoße (Petersilie,Dill,Schnittlauch)dazu Salzkartoffeln,Tomatensalat,a,		Spirelli mit Tomatensoße(Tomatenwürfel, Basilikum)dazu Joghurt,a,g		Grillhaxe vom Schwein dazu Sauerkohl mit Speck,Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g				
<b>Do</b> 23.04.2026	Backfisch paniert mit Zitronen-Soße dazu Broccoli mit braune Butter und Paraboiled Reis,Frischobst		Kräuterquark mit Petersilie,Dill, Schnittlauch und Sahne dazu Salzkartoffeln und Dessert,g		Schweinelachs- Schnitzel mit Röster, Zwiebeln,Schnittlauch und Letschosoße,a,g				
<b>Fr</b> 24.04.2026	Tomatensuppe mit Gabelspaghetti und Gemüse(Broccoli,Erbsen,Möhren,Basilikum) Wriezener Landbrot,Fruchtquark,a,g,nr		Rahmspinat mit Rührei,Zwiebeln,Schnittlauch und Speck dazu Salzkartoffeln,a,g,c,2,4,6		Hähnchenkeule mit Apfel Rotkohl dazu Salzkartoffeln,Geflügelsoße,a,g,5				
<b>Mo</b> 27.04.2026	Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Schnittlauch dazu Schokosuppe und Salat, (Eisberg,Paprika,Gurke,Mais)g		Hühnerbrühsuppe mit Hähnchenfleisch und Suppengrün(Sellerie,Möhren,Porree) Buchstaben,Wriezener Landbrot,Pudding,a,g,nr		Paprikaschote gefüllt mit Rinderbrät und Zwiebeln, Balkangemüse mit Butter und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g,5				
<b>Di</b> 28.04.2026	Vegetarische Blumenkohlsuppe mit Petersilie dazu Wriezener Landbrot,Frischobst,a,g,nr		Kasseler Braten mit Zwiebeln und Thymian dazu Bayrisch Kraut mit Speck, Bratensoße,a,g,j,2,4,5,6		Erbsensuppe mit Sellerie,Porree,Möhren dazu Bockwurst,Wriezener Landbrot, Dessert,a,g,nr,2,4,6				
<b>Mi</b> 29.04.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel,Champingnogs, Klösschen,Hähnchenfleisch und Kapern dazu Paraboiled Reis,Naturquark,a,g,c		Milchreis mit Zimt/Zucker dazu Apfelmus und Apfelsaft,g,6		Putenrollbraten mit Thymian und Zwiebeln dazu Wachsbrechbohnen mit braune Butter, Salzkartoffeln,Geflügelsoße,a,g				
<b>Do</b> 30.04.2026	Alaska Seelachsfilet natur mit Dill-Zitro-Soße dazu Salzkartoffeln,Rot-Weißkohl Rohkost,a,		Ravioli (Teigtasche gefüllt mit Tomate)in einer Käse-Tomatensoße mit Paprikastreifen, Tomatenwürfel,Joghurt,a,g		Hähnchen-Schnitzel mit Blumenkohl und braune Butter,Salzkartoffeln dazu Bratensoße,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 7,50 €Tägliche Änderungen vorbehalten**



Menüs enthalten Komponenten in Bioqualität

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

Zusätzlich täglich im Angebot:

<b>A:Frischer Salat/Dress./Hähnchenbrust,g,</b>	<b>7,50 €</b>
<b>B:Bauernfrühstück,Gewürzgurke/3,6,8,c</b>	<b>7,50 €</b>
<b>C:Schnitzel/Kartoffelsalat/2,5,8,a,c,,i,j</b>	<b>7,50 €</b>

Kd.:

