

+

## Speiseplan für

Juni 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
Mo 01.06.2026	Vegetarischer Tortellinientopf mit Möhren, Erbsen, Porree dazu VK Brot Fruchtquark, a, g, nr		Spirelli mit Wurstgulasch (Jagdwurst, Tomatenmark) dazu Joghurt, a, g, i, j, 2, 4, 6		Geflügelhacksteak mit Salzkartoffeln und Schwenkbohnen, Geflügelsoße, a, g, c, 5				
Di 02.06.2026	Seelachs Filet natur mit Brokkoli, braune Butter, Dillsoße und BIO-Couscous, Frischobst, a, d		Grieß (Weichweizen Grieß) mit Kirschen dazu Apfelsaft, g		Kräuterbraten mit Prinzeßbohnen und braune Butter, Salzkartoffeln, Bratensoße, a, g				
Mi 03.06.2026	Chinanudeln mit Wokgemüse (Weißkohl, Karotten, Sellerie, Paprika) dazu Hähnchenbrust Eisbergsalat (Eisberg, Paprika, Mais, Gurke), a		Eierfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel und Schnittlauch dazu Kartoffelpüree, Kompott, a, g, c		Bauernroulade (Hackfleisch, Zwiebeln, Paprika) dazu Spargel mit braune Butter, Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g, c				
Do 04.06.2026	Tomatensuppe mit Erbsen, Möhren und Brokkoli, BIO VK Reis, VK Brot, Frischobst, a, nr		Rahmspinat mit Rührei, Schnittlauch, Zwiebeln und Speck dazu Salzkartoffeln, a, g, c		Schweine Kotelett mit Schwarzwurzeln und braune Butter dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g, j				
Fr 05.06.2026	Vollkorn Spirelli mit Käse-Blattspinat dazu Naturjoghurt, a, g		Thüringer Rostbratwurst mit Mischgemüse und Petersilie, Salzkartoffeln Curry-Senf-Soße, a, g, i, j, c		Hefeklösse mit Blaubeeren dazu Dessert, a, g, c				
Mo 08.06.2026	Vegetarische Möhrensuppe mit Porreegemüse, Petersilie dazu Vollkorn Brot, Naturjoghurt, a, g, nr		Spirelli Bolognese mit Schweinehackfleisch, Tomatenwürfel, Tomatenmark und Basilikum dazu Joghurt, a, g		Hirtenrolle griechische Art gefüllt mit Frischkäse dazu Wachsbohnen mit braune Butter, Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g, c				
Di 09.06.2026	Putenstreifen in Geflügelsoße mit Erbsen und Petersilie dazu Salzkartoffeln, Frischobst, a, g		Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus und Apfelsaft, g, 6		Würzfleisch (Schweinefleisch) süß sauer mit Gewürzgurke und Zwiebeln dazu Kartoffelpüree, rote Beete, a, g, 5				
Mi 10.06.2026	Vollkorn Penne mit Gartengemüse (Erbsen, Möhren, Kohlrabi, Broccoli) in Rahmsoße dazu gemischter Salat (Eisberg, Paprika, Gurke), a, g		Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl dazu Salzkartoffeln und Geflügelsoße, a, g		Linsensuppe mit Suppengrün und Knacker dazu VK Brot, Dessert, a, g, nr, 2, 6				
Do 11.06.2026	Nudelpfanne (Schleifennudeln) mit getrockneten Tomaten in Öl und italienische Kräuter dazu Naturquark, a, g, i		Rinderbrühsuppe mit Buchstaben, Rindfleisch, Suppengemüse und Petersilie dazu VK Brot und Dessert, a, g, nr		Schweine Nacken Steak mit Röster und Champis, Petersilie, a, g				
Fr 12.06.2026	Pangasiusfilet mit Brechbohnen, braune Butter dazu BIO-Bulgur und Kräutersoße, Obst, a, d		Kräuterquark mit Sahne, Dill, Petersilie und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln, Dessert, g		Gefüllte Paprikaschote mit Schweinemett, Zwiebeln dazu Balkangemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln, Bratensoße mit Paprikastreifen, a, g				
Mo 15.06.2026	Bandnudeln und Brokkoli-Käse-Rahmsoße und frischen Kräutern dazu Frischobst, a, g		Schweinegeschnetzeltes mit Champis, Zwiebeln und Sahne dazu Eierspätzle, Kompott, a, g, c		Schweine Lachsschnitzel mit Blumenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln, Bratensoße, a, g				
Di 16.06.2026	Geflügel Köttbular mit Kaisergemüse Geflügel-Rahm-Soße und Paraboiled Reis, Möhren-Apfel-Rohkost, a, g, c		Spirelli mit Tomatensoße (Tomatenwürfel, Tomatenmark, Basilikum) dazu BIO-Banane, a, g		Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln dazu Bratensoße, a, g, j, 2, 4, 5				
Mi 17.06.2026	Kap-Seehechtfilet natur mit Balkangemüse (Erbsen, Möhren, Mais, Bohnen) Reismudeln und Zitronensoße mit Dill, Gurkensalat, a, g, d, f, j		Milchnudeln mit Gabelspaghetti dazu Birnenkompott, a, g		Fleischspieß mit Speck, Zwiebeln und Paprika dazu Kartoffelpüree und Zwiebel-Soße, Bohnensalat, a, g				
Do 18.06.2026	Karotten-Sesam-Knusperschnitzel mit Brokkoligemüse, Salzkartoffeln und Kräutersoße, Fruchtquark, a, c		Kartoffel-Gemüse-Hackfleischtopf in Kräuterrahm mit Schnittlauch dazu Joghurt, a, g		Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken und Käse dazu Mischgemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln, Bratensoße, a, g				

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

+

0903 +



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Fr 19.06.2026	Bunter Gemüseintopf mit Rosenkohl, Sellerie, Möhren, Erbsen, Kohlrabi dazu VK Brot und Tomatensalat, a, nr		Kasseler Braten mit bayrisch Kraut und Salzkartoffeln dazu Bratensoße, a, g, 2, 6		Schmorgurken mit Tomaten, Speck und Zwiebeln, Sahne dazu Salzkartoffeln und Dessert, a, g, 2, 4, 6				
Mo 22.06.2026	Vegetarische Käse-Lauch-Suppe mit vegetarischen Suppenklößchen, VK Brot Rohkost-Mix (Rettich, Karotte, Porree) a, g, c, nr		Spirelli mit Jägerschnitzel Tomatensoße (Tomatenmark, Tomatenwürfel, Basilikum) a, g, i, j, 2, 4, 5, 6, 7		Rinderhack Steak mit Kartoffelpüree dazu Pilzrahmsoße (Steinpilze, Champignons, Austernseitling) mit Petersilie, a, g, c, i, j				
Di 23.06.2026	Hähnchen Gockelchen mit Erbsengemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Geflügelsoße, Obst, a, g		Vegetarische Kartoffelsuppe mit Porree, Möhren, Sellerie dazu VK Brot, Dessert, a, g, nr		Schweineroulade (mit Speck, Gurke, Zwiebeln) mit Rosenkohl und braune Butter, Salzkartoffeln, Bratensoße, a, g, i, j				
Mi 24.06.2026	Vegetarischer Kohlrabi-Möhren Eintopf mit VK Brot und Naturjoghurt, a, g, nr		Hackbraten mit Zwiebeln dazu Leipziger Allerlei mit Petersilie, Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g, c, i, j		Weisse Bohneneintopf mit Kartoffeln und Suppengrün, Fleischeinlage, VK Brot und Dessert, a, g, nr				
Do 25.06.2026	Schollenfilet natur mit Salzkartoffeln dazu Zitronensoße Mören-Weißkohl-Rohkost, a, d		Grüne Bohneneintopf mit Möhren und Kartoffelwürfel, Fleischeinlage, Bohnenkraut dazu VK Brot, Pudding, a, g, nr		Grillhaxe vom Schwein mit Sauerkohl und Speck dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g				
Fr 26.06.2026	Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Schnittlauch dazu Schokosuppe und Gurkensalat, a, g		Kochklopse mit Möhregemüse, Petersilie dazu Kapernsoße und Salzkartoffeln, a, g		Hausgemachte Käsesuppe mit Champignons, Porree, Zwiebeln, Schmelzkäse und Hackfleisch dazu Brötchen und Dessert, a, g				
Mo 29.06.2026	Ravioli gefüllt mit Spinat und Käse in fruchtiger Tomatensoße mit Tomatenwürfel dazu Rot-Weiß-Rohkost, Obst, a, g		Süss saure Eier mit Kartoffelpüree, Zwiebeln, Schnittlauch und Speck dazu süß saure Soße, Rohkostsalat, a, g, c, 2, 4, 6		Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln und Frischobst, a, g				
Di 30.06.2026	Hähnchenschnitzel paniert mit Kaisergemüse (Möhren, Brokkoli, Blumenkohl) dazu Nudelreis, Geflügelsoße, Obst, a, g, c		Grieß (Weichweizengrieß) mit Erdbeeren dazu Apfel-Saft, g		Hausgemachte Soljanka mit Jagdwurststreifen, Gewürzgurke, Zwiebeln, Tomatenmark, Paparika und Dill dazu Brötchen, Dessert, a, g, i, j, 2, 4, 6				

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**



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

Zusätzlich täglich im Angebot:

**A: Frischer Salat/Dressing/Häh.Brust, g 7,50 €**  
**B: Bauernfrühstück, Gewürzgurke/3,6,8,c 7,50 €**  
**C: Schnitzel/Kartoffelsalat/2,5,8,a,c,,i,j 7,50 €**

Kd.: