

+

Speiseplan für

Juni 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
Mo 02.06.2025	Bunte Paprikapfanne mit Paprikastreifen, Tomatenmark und Vollkorn Spirelli dazu Frischobst,a,g	Kartoffelsuppe mit Suppengrün,Speck,Zwiebeln und Schnittlauch dazu Bockwurst und Dessert,g,2,4,6	Szegediner Gulasch(Schweinefleisch) mit Tomatenmark,Zwiebeln und Sauerkraut dazu Salzkartoffeln und Dessert,a,g					
Di 03.06.2025	Geflügel Köttbular mit Butterbohnen und brauner Butter,Kräutersoße mit Petersilie und Schnittlauch, VK Reis und Naturjoghurt,a,g,c	Milchreis mit Apfelmus,Zucker und Zimt dazu Apfelsaft.,g,6	Schweinekotelett mit Blumenkohl und brauner Butter dazu Salzkartoffeln,a,g					
Mi 04.06.2025	Seelachsfilet unpaniert mit Brokkoligemüse Dillssoße und Salzkartoffeln,Weiß-Möhren-Rohkost,a,d	Eierfrikassee mit Möhren,Erbsen und Spargel, Schnittlauch und Kartoffelpüree dazu Joghurt.a,g,c	Bauernroulade (Schweinehack)mit Zwiebeln und Paprikastreifen dazu Spargel mit brauner Butter					
Do 05.06.2025	Weißkohlentopf vegetarisch, Wriezener Landbrot dazu Frischobst,a,nr	Spirelli mit Wurstgulasch (Jagdwurstwürfel und Tomatenmark dazu Joghurt,a,g,i,j,2,4,6	Kohlrouladen gefüllt mit Schweinemett , Zwiebeln, Salzkartoffeln und Weißkohl geschmort, BIO Banane,a,g 					
Fr 06.06.2025	Bandnudeln mit Brokkoli-Käse-Soße dazu Gemischter Salat(Eisberg,Paprika,Mais, Gurke)a,g	Schweinebraten mit Leipziger Allerlei,Petersilie und Salzkartoffeln,a,g,j	Hefeklösse mit Heidelbeeren dazu Dessert,a,g,c					
Mo 09.06.2025	Pfingstmontag-geschlossen	Pfingstmontag-geschlossen	Pfingstmontag-geschlossen					
Di 10.06.2025	Vegetarische Rote Linsen-Kokos-Suppe mit Tomaten,Kokosmilch und Rote Linsen dazu Wriezener Landbrot und Fruchtquark,a,g,nr	Spirelli mit Tomatensoße,Tometenwürfel, Basilikum dazu Jägerschnitzel,a,g,c,2,4,6	Hähnchen Cordon Bleu mit Leipziger Allerlei und Petersilie dazu Salzkartoffeln,a,g					
Mi 11.06.2025	MSC Hokifilet natur(Fisch) mit Ratatouille-Gemüse (Tomaten,Zucchini,Auberginen,Paprika,Zwiebeln) dazu Zitronensoße,BIO-Bulgur,Frischobst,a,d 	Gabelspaghetti mit Käse Sahne-Soße dazu Kompott,a,g	Dicke Rippe vom Schwein mit Zwiebeln,Thymian und Senf dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln,a,g,j					
Do 12.06.2025	Putengulasch mit Thymian und Zwiebeln dazu Blumenkohl und VK Spirelli,Gurkensalat,a,g	Rahmspinat mit Rührei und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln,a,g,c	Hausgemachter Sahnehering mit Gurke,Zwiebel, Apfel,Sahne Majonaise und Dill dazu Salzkartoffeln,a,d					
Fr 13.06.2025	Tomatensuppe mit VK Reis,Porree,Möhren, Brokkoli und Erbsen,Wriezener Landbrot und Naturjoghurt,Frischobst,a,g,nr	Schweinelachsschnitzel mit Kaisergemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln,a,g	Pilzpfanne mit Schweinefleisch und Mischpilze (Steinpilze,Austern-Kräterseitlinge,Shitake und Champignons,dazu Spätzle,Dessert,a,g					
Mo 16.06.2025	Hähnchenpfanne mit Putenstreifen,Zwiebeln, und Gemüse(Tomaten,Zucchini,Auberginen, Paprika,)dazu BIO Couscous,Fruchtquark,Obst,a,g 	Gemüsefrikadelle Sommergemüse(Karotten, Erbsen,Blumenkoh,Bohnen) Kräutersoße Salzkartoffeln,a,g	Putenrollbraten mit Thymian und Zwiebeln dazu Prinzeßbohnen und Salzkartoffeln,a,g					
Di 17.06.2025	Pazifisches Schollenfilet paniert mit Brechbohnen, Kräutersoße und Salzkartoffeln,Naturjoghurt,a,d	Grieß (Weichweizengrieß)mit Kirschen Apfelsaft,g	Kasseler Kotelett mit Porree und brauner Butter dazu Salzkartoffeln,a,g					
Mi 18.06.2025	VK Spirelli mit Blattspinat und Käsecreme dazu Tomatensalat,a,g	Gemischter Gemüseeintopf mit Kartoffeln dazu Wiener und Dessert,g,2,4,	Gefüllte Paprikaschote mit Balkangemüse,Ptersilie dazu Salzkartoffeln und Bratensoße mit Paprika und Zwiebeln,a,g					
Do 19.06.2025	Blumenkohlsuppe mit Petersilie dazu Wriezener Landbrot und Frischobst,a,nr	Königsberger Klopse(Schweinehack)mit Zwiebeln Kapernsoße und Möhrchen mit Petersilie und Salzkartoffeln,a,g	Alaska Seelachs Grill-Filet(Tomate Kräuter) mit Juliengemüse,Salzkartoffeln und Butter-Zitronen Soße,a,g,d,f,5					

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

+

0903 +



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Fr 20.06.2025	Eierspätzle mit Gemüseragout (Auberginen,Paprika,Erbsen,Möhren) Schnittlauch dazu Fruchtquark,a,g,c		Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln dazu eine Geflügelsoße,a,g,5		Hausgemachte Soljanka mit Jagdwurstwürfel, Zwiebeln,Paprika und Tomatenmark, Brötchen,Dessert,a,g,i,2,4,6				
Mo 23.06.2025	Asia Nudeln mit Hähnchenbrust naturell dazu Wok-Gemüse(Erbsen,Möhren,Mais) und Möhrenrohkost,Obst,a,g		Kräuterquark mit Leinöl,Petersilie,Dill und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln,Dessert,g		Krautgulasch (Schweinefleisch)mit geschmortem Weißkohl dazu Salzkartoffeln,Dessert,a,g				
Di 24.06.2025	Pazifisches Schollenfilet natur mit Salzkartoffeln und Butter-Zitronen-Soße dazu Weiß-Rotkohl-Rohkost,a,g,d		Spirelli mit Tomatensoße(Tomatenwürfel und Basilikum,Tomatenmark)dazu Joghurt,a,g		Bratkartoffeln mit Schweinskopfsülze und hausgemachter Remoulade(Majonaise, Zwiebeln,Apfel,Karotte,Dill)g,2,3,4,5				
Mi 25.06.2025	Gemüse Knusper Dino(Erbsen,Möhren),Blumenkohl und BIO VK Reis,Kräutersoße dazu Gurkensalat,a,c,k	 	Grüne Bohneneintopf mit Möhren und Kartoffeln,Schweinefleisch Wriezener Landbrot,Pudding,a,g,nr		Tafelspitz (falsches Filet vom Rind) mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln dazu rote Bete,a,g				
Do 26.06.2025	Möhreneintopf mit Porree und Petersilie dazu Wriezener Landbrot, Gemüsemix(Gurken,Paprika,Zwiebeln).a.g,nr		Hackfleischpfanne mit Schweinehack,Zwiebeln und geschmortem Weißkohl dazu Salzkartoffeln und Kompott,a,g		Schlemmerfilet(Bordolaise)mit Brokkoli, Zitronen-Buttersoße und Salzkartoffeln,a,g,d				
Fr 27.06.2025	Sternchensuppe mit Porree,Sellerie, Möhrchen,Petersilie dazu Wriezener Landbrot,Naturjoghurt,Obst,a,g,nr		Spirelli Bolognese(Tomatenwürfel,Zwiebeln, Schweinehackfleisch,Basilikum,Tomatenmark) dazu Joghurt,a,g		Sauerbraten(falsches Filet vom Rind) mit Rotkohl und Salzkartoffeln,a,g,5				
Mo 30.06.2025	Hühnerfrikassee mit Spargel,Champignons, Hackfleischklösschen,Kapern,Salzkartoffeln dazu Rokost-Mix(Weißkohl,Karotten,Gurke)a,g,c		Grieß(Weichweizengries) mit Erdbeeren dazu Mulivitamin-Saft,g,6		Bauernpfanne mit Schweinehackfleisch,Mais, Kartoffeln,Paprika,Tomate und Sahne dazu Brötchen und Dessert,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 7,00 €Tägliche Änderungen vorbehalten



Menüs enthalten Komponenten in Bioqualität

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

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

Kd.:

