

+

Speiseplan für

Juli 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
Mi 01.07.2026	Seelachsfilet natur mit BIO-Bulgur dazu DillsöÙe und Möhrenrohkost,a,d		Gabelspaghetti mit Käse-Sahne-SoÙe dazu Kompott,a,g		Pilzpflanne(Mischpilze)mit Schweinefleisch dazu Eierspätzle,Dessert,a,g				
Do 02.07.2026	Rahmchamps in Käse-Creme-SoÙe mit Makkaroni dazu Italienmix(Weißkohl, Radichio,Rettich,Karotte)a,g		Schmorkohlpanne mit Schweinehackfleisch, Zwiebeln und Weißkohl geschmort dazu Salzkartoffeln,Kompott,a,g		Schlemmerfilet(Bordolaise)mit Broccoli und braune Butter dazu Salzkartoffeln Butter-ZitronensoÙe,a,g,d				
Fr 03.07.2026	Vegetarischer Gemüseintopf mit Porree, Erbsen,Möhren,Sellerie und Rosenkohl dazu VK Brot,Frischobst,a,g		Thüringer Rostbratwurst mit Erbsengemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln, BratensoÙe,a,g,j		Krautgulasch(Schweinefleisch)und geschmortem Weißkohl,Zwiebeln dazu Salzkartoffeln,Dessert,a,g				
Mo 06.07.2026	Hähnchenpanne mit Zwiebeln und bunte Paprikastreifen dazu BIO-Couscous und Frischobst,a		Milchreis mit Apfelmus/Zucker-Zimt dazu Saft,g,5		Schweinekotelett mit Mischgemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln und BratensoÙe,a,g				
Di 07.07.2026	VK Penne mit Broccoli-Käse-Rahm-SoÙe dazu Fruchtquark,a,g		Hähnchen-Cordon Bleu mit Butterbohnen dazu Salzkartoffeln und BratensoÙe,a,g,c,2,6		Bratkartoffeln mit Speck,Zwiebeln und Schnittlauch,dazu Schweinskopsülze und Remoulade,g,2,4,5,6				
Mi 08.07.2026	Vegetarische Pizzasuppe (Pilze,Mais,Tomaten, Zwiebeln,Tomatenmark,Schmelzkäse)dazu VK Brot und Naturquark,a,g		Spirelli Bolognese mit Schweinehackfleisch, Zwiebeln,Tomatenmark und Basilikum, BIO-Banane,a,g		Gefüllte Paprikaschote mit Schweinehackfleisch und Zwiebeln dazu Balkangemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln und BratensoÙe,a,g				
Do 09.07.2026	paz.Schollenfilet paniert mit Möhrengemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Butter-Zitronen-SoÙe,Obst,a,g,d		Eierfrikassee mit Möhren,Erbsen.Spargel und Schnittlauch dazu Kartoffelpüree, Kompott,a,g,c		Geflügel Frikadelle mit Kohlrabigemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln, BratensoÙe,a,g,c,i,j,5				
Fr 10.07.2026	Vollkorn Spirelli mit Gartengemüse (Erbsen,Broccoli,Möhren) dazu Naturjoghurt,a,g		Schweinegulasch mit Gurke,Zwiebeln und Tomatenmark dazu Prinzeßbohnen mit braune Butter,Salzkartoffeln,a,g		Gefüllte Eierkuchen mit Heidelbeeren dazu Dessert,a,g,c				
Mo 13.07.2026	Putengulasch mit Zwiebeln und Champis dazu Salzkartoffeln, Erbsengemüse mit Petersilie,Fruchtquark,a,g		Vegetarische Kartoffelsuppe mit Suppengrün dazu VK Brot, Dessert,a,g		Kohlroulade gefüllt mit Schweinehack und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln und BratensoÙe mit geschmortem				
Di 14.07.2026	Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat in Tomatenrahm-SoÙe dazu Gurkensalat,a		Seelachsfilet paniert mit Kaisergemüse, Butter,Petersilie dazu Dill-SoÙe und Salzkartoffeln,a,g,d		Schweineroulade gefüllt mit Speck,Zwiebeln.Gurke dazu Apfelrotkohl ,Salzkartoffeln und BratensoÙe,a,g,j,2,6				
Mi 15.07.2026	Lachspanne(Lachsfischwürfel)mit Broccoli, Erbsen,Möhren und Dill dazu BIO-VK Reis, gemischter Salat(Eisberg,Gurke,Paprika)a,d		Grieß(Weichweizengrieß) mit Kirschen dazu Apfelsaft,g		Bauernroulade(Schweinehack) mit Zwiebeln, Paprikastreifen, Porreerahngemüse dazu Salzkartoffeln,BratensoÙe,a,g,c,j				
Do 16.07.2026	Vegetarischer Möhren-Kohlrabi Eintopf mit Petersilie,dazu VK Brot,Naturjoghurt,a,g		Schweinebraten mit Thymian,Zwiebeln, dazu Leipziger Allerlei mit Petersilie und Salzkartoffeln,BratensoÙe,a,g,j		Schweine Nacken Steak mit Röster und Champis mit Petersilie,a,g				
Fr 17.07.2026	Bandnudeln mit(Paprikastreifen)-RahmsoÙe dazu Frisch Obst,a,g		Hühnerbrühsuppe mit Suppengrün und Hähnchenfleisch,Buchstaben(Eierteigware) dazu VK Brot und Pudding,a,g		Sauerbraten(falsches Filet vom Rind)mit KartoffelklöÙe und Rotkohl ,BratensoÙe,a,g,c				
Mo 20.07.2026	Chinanudeln mit Wok Gemüse(Brechbohnen, Sellerie,Möhren,Weißkohl)dazu Hähnchenbrust natur,Fruchtquark,a,g		Spirelli mit TomatensoÙe(Tomatenmark, Basilikum,Tomatenwürfel) Joghurt,a,g		Schweinelachsschnitzel mit Blumenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln, BratensoÙe,a,g				

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

+

0903 +



M 1

Name:

Tour:

Bestellung

M 2

Bestellung

M 3

Bestellung

A B C

Di 21.07.2026	VK Penne mit Blattspinat-Käse-Soße dazu Frischobst,a,g		Hähnchenkeule mit Rosenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln,Geflügelsoße,a,g		Weisse Bohneneintopf mit Kartoffeln, Suppengrün und Fleischinlage dazu VK Brot,Dessert,a,g				
Mi 22.07.2026	Kap Seehechtfilet mit Broccoli dazu Salzkartoffeln,Kräutersoße, Rot-Weißkohl-Rohkost,a,d		Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln,a,g,c		Hähnchenleber mit Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und Bohnensalat,a,g,5				
Do 23.07.2026	Tomatensuppe mit Gartengemüse(Erbesen, Möhren,Broccoli)Tomatenmark,Basilikum, Paraboiled Reis,VK Brot,Fruchtquark,a,g		Kasseler Braten mit Bayrisch Kraut und Speck, Salzkartoffeln,Bratensoße,a,g,2,4,6		Gulaschsuppe mit Schweinefleisch,Gurke, Zwiebeln,Paprika,Kartoffeln,Champis) dazu Bäkerschrippe,Dessert,a,g				
Fr 24.07.2026	Bratkartoffeln mit Zwiebeln,Schnittlauch dazu Schokosuppe,Gurkensalat,g		Spirelli mit Wurstgulasch(Jagdwurstwürfel, Tomatenmark) dazu Joghurt,a,g,i,j,2,5,6		Hackbraten mit Zwiebeln, Rotkohl und Salzkartoffeln dazu Bratensoße,a,g,c,5				
Mo 27.07.2026	Hähnchen-Göckelchen mit Broccoli dazu Nudelnreis und Geflügelsoße,Obst,a,6		Milchreis mit Erdbeeren dazu Apfelsaft,g		Grillhaxe vom Schwein mit Rosenkohl und braune Butter,Salzkartoffeln, Bratensoße.a,g				
Di 28.07.2026	Backfisch mit Zitronensoße dazu Salzkartoffeln Möhren-Weißkohl Rohkost,a,d		Kartoffeltopf mit Suppengemüse;Petersilie und vegetarische Suppenklösschen,Joghurt,a,g		Szegediner Gulasch(Schwein) mit Zwiebeln und Sauerkraut dazu Salzkartoffeln,Dessert,a,g				
Mi 29.07.2026	Gemüseschnitte mit (Erbesen,Möhren) dazu Blumenkohl und Kräutersoße(Petersilie, Schnittlauch)Paraboiled Reis,Obst,a,c		Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Möhren mit Petersilie und Salzkartoffeln,a,g		Schmorgurken mit Speck,Tomaten,Zwiebeln und Sahne dazu Salzkartoffeln,a,g,2,4,5,6				
Do 30.07.2026	Vegetarische Käsesuppe mit Champis, Porree,vegeta Klösschen dazu VK Brot Möhrenrohkost,a,g,c		Spirelli mit Tomatensoße(Tomatenwürfel, Basilikum, Tomatenmark) dazu Jägerschnitzel,a,2,4,5,7		Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat,Frischkäse Kaisergemüse mit braune Butter,Salzkartoffeln dazu Geflügelsoße,a,g,5				
Fr 31.07.2026	Vegetarische Linsensuppe mit Sellerie,Porree und Möhrchen,Petersilie dazu Vollkornbrot,Obst,a		Süss saure Eier moit Kartoffelpüree,Speck, Zwiebeln,Schnittlauch dazu süß saure Soße, Gurkensalat,a,g,j,2,4,6		Rinderroulade gefüllt mit Speck,Zwiebeln und Gurke dazu Rotkohl,Salzkartoffeln, Bratensoße,a,g,j,2,4,5				

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/Mozzarella,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.:

Menüs enthalten
Komponenten
in Bioqualität

DE - ÖKO - 070