Speiseplan für Dezember 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
Di 01.12.2026	Vegetarischer Möhreneintopf mit Petersilie und vegetarischen Bällchen dazu VK Brot Naturjoghurt,Obst,a,g,c,nr		Hackbraten mit Prinzeßbohnen und braune Butter dazu Salzkartoffeln,Bratensoße,a,g,c,i,j,5		Weiße Bohneneintopf mit Suppengrün und Fleischeinlage,VK Brot,Dessert,a,g,nr				
Mi 02.12.2026	paz.Schollenfilet paniert mit Salzkartoffeln, Zitronensoße und Rotkohl-Rohkost,a,g,d		Grieß(Weichweizen Grieß) mit Kirschen,Saft,g		Eisbein gepökelt mit Sauerkraut und Speck dazu Salzkartoffeln und Brühe vom Eisbein,4,6				
Do 03.12.2026	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Rosenkohl, Möhren,Sellerie,Petersilie und Porree dazu VK Brot,Obst,a,nr		Schweinebraten mit Zwiebeln und Leipziger Allerlei mit Petersilie dazu Salzkartoffeln und Bratensoße,a,g,j		Krautgulasch mit Schweinefleisch und geschmortem Weißkohl dazu Salzkartoffeln, Dessert,a,g				
Fr 04.12.2026	Gemüse-Knusper-Dino(Erbsen,Möhren, Blumenkohl) mit VK Spirelli Kräutersoße, dazu Prinzeßbohnen,Obst,a,		Hühnerbrühsuppe mit Sellerie,Möhren,Porree, Hähnchenfleisch,Buchstaben und Petersilie dazu VK Brot,Dessert,a,g,nr		Schweinelachsschnitzel mit Röster dazu Letschosoße,a,g				
Mo 07.12.2026	Putenstreifen in Petersiliensoße mit BIO-Couscous dazu Erbsengemüse mit frischen Kräutern/Obst,a,g		Eierfrikassee mit Erbsen,Möhren,Spargel, Schnittlauch dazu Kartoffelpüree/Kompott/a,g,c		Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Speck,Salzkartoffeln, Bratensoße,a,g,i,j,2,6				
Di 08.12.2026	Tortellini gefüllt mit Spinat in Käse-Rahm-Soße dazu Möhrenrohkost,a,g,		Schweinebraten mit Zwiebeln und Thymian dazu Leipziger Allerlei mit Petersilie, Salzkartoffeln,Bratensoße,a,g,j		Schlemmerfilet Bordolaise mit Romanesco und braune Butter dazu Salzkartoffeln, Butter-Zitronen-Soße,a,g,d				
Mi 09.12.2026	Vegetarische Kartoffelpfanne mit Erbsen,Möhren, Schnittlauch und geriebenem Käse dazu Fruchtquark,a,g		Makkaroni mit Wurstgulasch(Jagdwurstwürfel) und Tomatenmark dazu Joghurt,a,g,i,j,2,4,6		Putenrollbraten mit Zwiebeln und Thymian dazu Butterbohnen,Salzkartoffen und Bratensoße,a,g				
Do 10.12.2026	Alaska Seelachsfilet natur mit BIO-Vollkornreis und Dill-Soße dazu gemischter Salat (Eisberg,Paprika,Mais,Gurke),a,d		Rahmspinat mit Rührei und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln,a,g,c		Rinderhacksteak mit Kartoffelpüree in Mischpilze(Champignons, Stockschwämmchen, Shitake-Pilze, Austernpilze-)Rahm-Soße,a,g				
Fr 11.12.2026	Vegetarische Tomatensuppe mit Tomatenwürfel, Basilikum und BIO-Vollkorn-Reis,VK Brot, Fruchtquark,Obst,a,g,nr		Hähnchen Keule mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln dazu Geflügelsoße,a,g,5		Bratkartoffeln mit Schweinskopfsülze und Remoulade(Majo,Sahne,Dill,Gurke, Apfel und Zwiebeln)a,g,c,i,j,f,2,3,4,6				
Mo 14.12.2026	Hähnchenbrust natur mit Kohlrabigemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln, Geflügelsoße,Obst,a		Milchreis mit Apfelmus Zucker/Zimt/Saft,g,		Schweine Kotelett mit Blumenkohl und braune Butter,dazu Bratensoße,a,g				
Di 15.12.2026	VK Spirelli mit Tomaten-Paprika-Rahm-Soße,Vegeta Bällchen dazu Apfel-Möhren Rohkost,a,g,c,f		Rindfleisch Frikadelle mit Salzkartoffeln, Mischgemüse mit Petersilie dazu Bratensoße,a,g,c,i,j,5		Hähnchenpfannengyros mit Mischpilze und Champinons dazu Eier Spätzle Dessert,a,g,c				
Mi 16.12.2026	Gemüse-Reis-Pfanne(Erbsen,Mais,Möhre, Blumenkohl)Petersilie,Feta-Käse dazu Obst,a,g		Süss saure Eier mit Kartoffelpüree,Speck Zwiebeln und Schnittlauch dazu süss saure Soße Kompott,a,g,c,j,2,4,6		Hähnchen Roulade gefüllt mit Spinat und Frischkäse dazu Erbsengemüse mit Petersilie und Geflügelsoße,a,g,2,4,5,				
Do 17.12.2026	Pangasiusfilet natur mit Paraboiled Reis dazu Brokkoli Gemüse,Dill-Soße Rotkohl-Weißkraut-Salat,a,d		Gabelspaghetti mit Käse-Sahne-Soße dazu BIO-Banane,a,g		Schweinegulasch mit Zwiebeln,Gurke und Tomatenmark dazu Butterbohnen, Salzkartoffeln,a,g				
Fr 18.12.2026	Vegetarische Käse-Lauch-Suppe mit Porree Champignons und Käse Creme,VK Brot,Italien-Mix (Radieschen,Karotte,Gurke,Rettich)a,g,nr,4,5		Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln, Champignons dazu Eier Spätzle.Joghurt,a,g,c		Sauerbraten(falsches Filet vom Rind) mit Apfelrotkohl,Kartoffelköße und Bratensoße,a,g,c				

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

Speiseplan für Dezember 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 21.12.2026	**Fischpfanne(Lachswürfel) mit Gemüse(Erbsen, Möhren,Brokkoli)Dill dazu BIO-Bulgur dazu Farmer Mix(Möhren,Sellerie,Porree),a,d**		**Milchnudeln mit Gabelspaghetti dazu Birnenkompott,a,g**		**Kohlroulade gefüllt mit Schweinemett und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln mit Bratensoße und geschmortem Weißkohl,Dessert,a,g**				
Di 22.12.2026	**Spinat Knusper Medallion(Blattspinat,Lauch, Dinkel,Käse)mit Nudelreis dazu Kräuter-Soße Weißkraut Salat,a,g**		**Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Kapernsoße dazu Möhrengemüse mit Petersilie,a,g**		**Putenrollbraten mit Thymian und Zwiebeln dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln,a,g,c**				
Mi 23.12.2026	**VK Spirelli mit Spinat-Käse-Soße dazu Obst.a.g**		**Rinderbrühsuppe mit Sellerie,Porree und Möhren,Buchstaben,Rindfleisch und Petersilie,VK Brot/Pudding,a,g,nr**		**Entenbrust mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln dazu eine herzhafte Geflügelsoße mit Thymian,Apfel und Zwiebeln,a,g,5**				
Do 24.12.2026	**Vom 24.12.2026 - 03.01.2027 haben wir Betriebsferien**		**Wir wünschen Ihnen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2027**						
Fr 25.12.2026									
Mo 28.12.2026									
Di 29.12.2026									
Mi 30.12.2026									
Do 31.12.2026									

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 [X]

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

DE - ÖKO - 070

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

Zusätzlich täglich im Angebot:

A:Frischer Salat/Dressing/Hähnchenbr.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.: