

Unterhaltsame Sommerferien für Peines Schüler

Die Stadtjugendpflege Peine hat das **Ferienprogramm** veröffentlicht



Eine Zirkusprojektwoche gehört auch zum Sommerferienprogramm. FOTO: MIRKO HAENDEL

Peine. Um Peiner Kindern und Jugendlichen in den Sommerferien abwechslungsreiche Tage zu bieten, hat die Stadtjugendpflege Peine wieder diverse Freizeitaktivitäten geplant. Stadtjugendpfleger Knut Hilbig dazu: „Es wird eine ganze Reihe toller Tagesausflüge, sportlicher sowie kreativer Angebote geben, die garantiert die Lust auf eine Teilnahme wecken werden.“

Und weiter: „Höhepunkt der diesjährigen Aktivitäten wird eine Zirkusprojektwoche zum Abschluss des Ferienprogramms sein“. Genaue Angaben über alle Angebote und zum Anmeldeverfahren, das am 30. Mai startet, stehen im Ferienprogramm. Dieses ist online unter www.peine.de zu finden und ebenso in den Internetauftritten der städtischen Jugendfreizeittreffs

bei Facebook sowie Instagram. Darüber hinaus werden gedruckte Ferienflyer in den städtischen Jugendfreizeiteinrichtungen, der Stadtbücherei und im Rathaus erhältlich sein. Nachfragen zum Programm sind per E-Mail unter stadtjugendpflege@stadt-peine.de oder auch telefonisch unter (0 51 71) 49 95 35 bei der Stadtjugendpflege Peine möglich.

Anzeige

In Verantwortung vor Gott und den Menschen

ab 0,6% 1 Sitz im Europa-Parlament buendnis-c.de

bündnis C
Christen für Deutschland

14245102_002424

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Ohne Geschmacksverstärker

Menüpreis

9,50€

inkl. Lieferung und Dessert

vom 13.05. – 19.05.2024 / 20. Woche

	Montag – 13.05.2024	Dienstag – 14.05.2024	Mittwoch – 15.05.2024	Donnerstag – 16.05.2024	Freitag – 17.05.2024
Menü 1	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat
Menü 2	Hähnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren	Schweinesteak "Berner Art" in feiner Champignonkäsauce, dazu Broccoli mit gerösteten Mandeln und Spätzle	Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle
Menü 3	2 Hähnchenbrustfilets in Champignon-Rahmsauce mit getrockneten Tomaten und Salbei, dazu Petersilienkartoffeln	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce	5 Reibekuchen vegetarisch mit warmem Apfelmus	Penne "all' arrabiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesan- Käse abgeschmeckt
Menü 4	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüseris
Vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen vegetarisch auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree	Feinschmecker Eieromelette vegetarisch auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree	Gefüllte Paprikaschote vegetarisch mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis	Spaghetti in Tomaten-Gemüsesugo vegetarisch mit Ziegenkäse und Pinienkernen	Frische Kartoffelsuppe vegetarisch mit einem kleinen Brötchen
Kaltes Menü	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat	Meyers Milchreis vegetarisch mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip
Salat	Kerniger Salat vegetarisch Salat mit rote Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossis- schein, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen

Samstag – 18.05.2024

Samstags-Menü (gekühlt)

Pfannenfrikadelle
in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

Ungarisches Gulasch
mit Champignons und Zöpfli-Nudeln

Sonntag – 19.05.2024

Sonntags-Menü (tiefgekühlt)

Hähnchenschnitzel
in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree

Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff"
mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln

Neukunden Aktion! -20%*

Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 02.06.2024

Einfach bestellen: Tel. 0800-150 150 5 nur Festnetz • Tel. 05144-698 823 0 • www.meyer-menue.de