

# 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](http://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](mailto:stadtjugendpflege@stadt-peine.de) oder auch telefonisch unter (0 51 71) 49 95 35 bei der Stadtjugendpflege Peine möglich.

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

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

Samstags-Menü (gekühlt)

**Samstag – 18.05.2024**

**Pfannenfrikadelle**  
in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

**Ungarisches Gulasch**  
mit Champignons und Zöpfli-Nudeln

Samstags-Menü (tiefgekühlt)

**Sonntag – 19.05.2024**

**Hähnchenschnitzel**  
in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree

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

Ohne  
Geschmacks-  
verstärker

Menüpreis  
9,50€  
inkl. Lieferung  
und Dessert

**Neukunden Aktion! -20%\***  
Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 02.06.2024