

Foodtruck-Festival für zwei Tage in der City

Vielfalt aus aller Welt verwöhnt die Gaumen: Darauf können sich die Peiner freuen

VON THOMAS KRÖGER

Peine. Ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis erwartet die Peiner am Wochenende 28. und 29. September in der Peiner City: beim Foodtruck Festival. Die Besucherinnen und Besucher können sich von einer Vielfalt an Foodtrucks aus aller Welt begeistern und verwöhnen lassen.

Kulinarische Highlights sind: - Kampala Takeaway: Spezialitäten aus Uganda - Jo's Philly Cheesesteak Truck: der erste Philly Cheesesteak Foodtruck Deutschlands - Rolling Ice: frische Eisrollen von einer -30 Grad kalten Platte - Jacks Tasty Foodtrucks: Original US-Food und Gewinner des Awards als bester Foodtruck Deutschlands 2022 und Kücken Kroppkakor:

Handgemachte Bio-Köstlichkeiten von der einzigen Kroppkakor-Manufaktur südlich von Schweden.

Und es gibt einen verkaufsoffenen Sonntag am 29. September: Dazu lädt die Peiner Kaufmannsgilde ein. Von 13 bis 18 Uhr hat man die Möglichkeit, durch die Geschäfte der Innenstadt zu bummeln und nach Herzenslust einzukaufen



Ein Foodtruck-Festival findet in Peine statt.

FOTO: BRITTA SCHULZE

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Ohne Geschmacksverstärker

Menüpreis

9,50€

inkl. Lieferung und Dessert

vom 26.08. – 01.09.2024 / 35. Woche

	Montag – 26.08.2024	Dienstag – 27.08.2024	Mittwoch – 28.08.2024	Donnerstag – 29.08.2024	Freitag – 30.08.2024
Menü 1	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche Parmesankäse extra	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel
Menü 2	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln	Hühnerbrustfilet "natur" in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat	Milchreis Pflaume vegetarisch mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senssauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln
Menü 3	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, dazu ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln	Indisches Butterchicken Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis mit frischem Koriander	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce
Menü 4	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln
Vegetarisch	Blumenkohl-Käse-Medaillon vegetarisch mit Rührei und Kräuterpüree	Gemüse-schnitzel vegetarisch mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree	Vegetarische Kohlroulade vegetarisch in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln	Fruchtig frische Tomatensuppe vegetarisch mit Ricotta-Spinat Tortellini, dazu ein Brötchen	Feuriges Chili vegetarisch mit Soja und Reis
Kaltes Menü	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgemariert, dazu Butter und Brot	Sahnequark mit Himbeeren vegetarisch und Gebäck	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot
Salat	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Allgäuer-Art Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Sunny Surprise Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Griechischer Salat vegetarisch Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen

Neukunden Aktion! -20%*

Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 15.09.2024

Samstag – 31.08.2024

Samstags-Menü (gekühlt)

Gebratene Hähnchenkeule
in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln

4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"
auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree

Sonntag – 01.09.2024

Sonntags-Menü (tiefgekühlt)

Kasselerbraten
in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree

Geflügel-Geschnetzeltes
in Champignonrahmsauce mit Reis

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