

Akkordeon Ensemble tritt auf

Musikerinnen und Musiker geben ihr Jahreskonzert am **12. Oktober** in Solschen

Lengede. Ein Akkordeon kann nicht nur Seemannslieder. Das ist das Credo des Akkordeon Ensembles Lengede, in dem derzeit acht Hobbymusiker und -musikerinnen aktiv sind. Sie spielen fünf Akkordeons, ein Cajon und ein Cello. Zusammen mit ihrem musikalischen Leiter bereiten sie sich

auf das Jahreskonzert vor am Samstag, 12. Oktober, um 18 Uhr in St. Pankratii in Solschen. Das Repertoire hat eine große Bandbreite und reicht von Schlager und Musicals über Operetten bis hin zu Shantys wie Biscaya, die eigentlich immer mit dem Akkordeon in Verbindung gebracht wird. Weitere

Konzerte beginnen am Samstag, 19. Oktober, um 18 in der ev. Kirche in Oberg und am Sonntag, 10. November, um 18 Uhr in der ev. Kirche in Vechelde. Wer Interesse hat, mitzuspielen, kann sich an das Ensemble wenden unter www.akkordeon-ensemble-harmonie-le.jimdofree.com.



Lädt ein zum Jahreskonzert: Das Akkordeon Ensemble Lengede spielt am 12. Oktober in Solschen. FOTO: PRIVAT

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Menüpreis

9,50€

inkl. Lieferung und Dessert

Aktion

Oktoberfest

Donnerstag

Leberkäse

in Zwiebelsauce mit heißem Specksalat

vom 23.09. – 29.09.2024 / 39. Woche

	Montag – 23.09.2024	Dienstag – 24.09.2024	Mittwoch – 25.09.2024	Donnerstag – 26.09.2024	Freitag – 27.09.2024
Menü 1	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra	Schnitzel "Fürster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	Hacksteak "Meisterart" in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) und Salzkartoffeln	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöplli-Nudeln
Menü 2	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpllinudeln	Pfeffersteak vom Schwein in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	3 Blaubeer-Pfannkuchen vegetarisch mit Vanillesauce	Gebratenes Seehechtfilet in frischer Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln und buntem Sommergemüse
Menü 3	Bayrischer Kaiserschmarrn vegetarisch mit Rosinen, dazu Apfelkompott und Vanillesauce	Kasseler auf frischem Traubensauerkraut dazu Kartoffelpüree	Leber-geschnetzeltes in feiner Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelrösti	Leberkäse in Zwiebelsauce mit heißem Specksalat	Frisches Pilzragout vegetarisch mit Semmelknödeln
Menü 4	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Schweine-geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln
Vegetarisch	Fein-schmecker Eieromelette vegetarisch auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree	Gebackener Hirtenkäse vegetarisch mit Kaisergemüse und Pestospaghetti	Rote Linsenbolognese vegetarisch mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	Griechischer Gemüseeintopf vegetarisch mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen	Italienische Nudelplatte vegetarisch Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräuter-tomatensauce
Kaltes Menü	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki	Geflügelschnitzel mit 1/2 Pflirsich und Nudelsalat	Holländischer Käsesalat vegetarisch mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	8 Party-Geflügel-frikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Caesar-Salat "Hähnchen" Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	Frischkäse Salat vegetarisch mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Tortellini Salat vegetarisch frischer Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen

Aktion

Oktoberfest

Donnerstag

Leberkäse

in Zwiebelsauce mit heißem Specksalat

Neukunden Aktion! -20%

Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 13.10.2024

Samstag – 28.09.2024

Somstags-Menü (gekühlt)

Geflügel-Geschnetzeltes
in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln

Rostbratwurst
mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

Sonntag – 29.09.2024

Sonntags-Menü (gefroren, zum Auftauen)

Rheinischer Sauerbraten
in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen

Frischer Möhre-eintopf
mit Petersilie und 1 Bockwürstchen

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