

# Diese Straßen sind gesperrt

## Sicherheit für Besucher beim Brawo Mobility Spring

VON PAZ ONLINE

**Peine.** Beim Brawo Mobility Spring '25 in Peine am Wochenende 29. und 30. März erwartet die Besucher ein umfassendes Informationsangebot zu effizienten und nachhaltigen Mobilitätslösungen. Darüber hinaus gibt es Unterhaltung für die gan-

ze Familie sowie einen verkaufsoffenen Sonntag. Rund 80 Autos werden in der Peiner Innenstadt zu sehen sein.

**Schutzsperrungen**

Die Sicherheit von Teilnehmern und Besuchern hat für die Stadt Peine und Peine Marketing höchste Priorität. Zu den Sicher-

heitsvorkehrungen bei der Veranstaltung gehören Schutzsperrungen an allen Zufahrten der Peiner Fußgängerzone, um ein Befahren des Veranstaltungsgeländes zu verhindern.

Betroffen sind die Bahnhofstraße (Nordseite), die Breite Straße, der Gröpern, die Schützenstraße und der Historische

Marktplatz. Für Anlieger der genannten Straßen bedeutet dies, dass zu den folgenden Zeiten ein Lieferverkehr und eine Zufahrt nicht möglich sein wird: Samstag, 29. März, von 9 bis etwa 17 Uhr sowie Sonntag, 30. März, von 12 bis etwa 19 Uhr.

Wer für Fahrzeuge Parkflächen nutzt, die nur über die Fuß-

gängerzone beziehungsweise den Marktplatz zu erreichen sind, wird gebeten, sich zu den oben genannten Zeiten einen Ausweichparkplatz zu suchen – falls das Fahrzeug innerhalb dieser Zeiten benötigt wird. Die Stadt Peine und Peine Marketing bitten um Verständnis für diese Einschränkungen.

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

vom 31.03. – 06.04.2025 / 14. Woche

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 4

Vegetarisch

Kaltes Menü

Salat

Montag – 31.03.2025

Dienstag – 01.04.2025

Mittwoch – 02.04.2025

Donnerstag – 03.04.2025

Freitag – 04.04.2025

Rostbratwurst  
mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce

Geflügel-Geschnetzeltes  
in Champignonrahmsauce mit Reis

Frischkäse-Spinatmaultaschen  
in einer Schinken-Spinat-käsesauce

Linsensuppe  
mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen

3 Kartoffel-rösti  
mit buntem Gemüse und Käsesauce

2 Heringfilets  
in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffel-Specksalat ohne Mayonnaise

Salat Bella Italia  
frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen

Pfannenfrikadelle  
in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

2 Hähnchenbrust-filets "natur"  
in einer pikanten Curry-sauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln

Albondigas  
Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis

Frisches Fischfilet  
gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln

Spaghetti Bolognese  
mit Gemüse-Soja-Bolognese

Geflügelsalat  
mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter

Knuspersalat  
bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen

Frischer Möhreintopf  
mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen

Jägerbraten  
Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

Chicken Crossies  
in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln

2 Bratwürstchen "Thüringer Art"  
auf Blattspinat mit Salzkartoffeln

Frische Champignons  
in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle

Kokosmilch-reis mit Mangokompott  
Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mango-kompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln

Hirtensalat  
mit Geflügelhackfleisch-bällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen

Steak vom Schweinerücken  
in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln

3 Blaubeer-Pfannkuchen  
mit Vanillesauce

Gegrillte Hähnchenkeule  
auf mediterranem Grillgemüse mit Reis

Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"  
mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln

Bunte Reispfanne  
mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse

Gebratenes Schweinekotelett  
mit Senf und Kartoffelsalat

Salat Allgäuer-Art  
Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen

Gebratenes Seehechtfilet  
in Zitronen-Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse

Hühnerfrikassee  
mit Spargel und Gemüseries

Bigos – Polnischer Krauttopf  
mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln

Lebergeschnetzeltes  
in feiner Apfel-Zwiebel-sauce mit Kartoffelpüree

Senfeier  
mit Petersilienkartoffeln

Gebackenes Putenschnitzel  
mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat

Levante Salat  
Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen

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 20.04.2025

Samstag – 05.04.2025

Sonntags-Menü (gekühlt)

2 hausgemachte Frikadellen  
in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

Rinderbraten "Esterhazy"  
in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln

Sonntag – 06.04.2025

Sonntags-Menü (gefroren, zum Auftauen)

Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"  
mit hausgemachten Spätzle

Putenschnitzel "natur"  
in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln