

# Elterncafé in Ilsede und Wendeburg

**Peine.** Das nächste Elterncafé der Fachstelle Frühe Hilfen des Landkreises Peine beginnt am Dienstag, 7. Oktober, um 15.30 Uhr im Kinder- und Jugendzentrum „Badehaus“, An der Fuhse 2 in Ilsede-Ölsburg statt. Am Mittwoch, 8. Oktober, sind Interessierte um 14.30 Uhr in den Räumen des evangelisch-lutherischen Kinder-

gartens, Braunschweiger Straße 10 in Wendeburg beim Elterncafé willkommen.

Eingeladen sind alle Eltern mit Kindern bis zum sechsten Lebensjahr aus den jeweiligen Gemeinden. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Das Angebot ist kostenfrei. Außer der Pflege von Kontakt, Austausch und Begegnung

können Eltern dort auf Wunsch auch ein breit gefächertes Informations- und Beratungsangebot rund um die Bedürfnisse von Familien mit Babys und Kleinkindern in Anspruch nehmen. Informationen bei der Fachstelle Frühe Hilfen unter Tel. (05171) 401-2144 oder per E-Mail an [fruehelfen@landkreis-peine.de](mailto:fruehelfen@landkreis-peine.de).

# Bestattungshaus stellt sich vor

**Lengede.** Das neue Bestattungshaus „RF Bestattungen“ in Lengede in der Broistedterstraße 26a stellt sich am Donnerstag, 16. Oktober, um 14 Uhr der Öffentlichkeit vor. „Mit diesem Haus möchten wir den Menschen in unserer Gemeinde einen würdevollen Ort der Abschiednahme bieten und Angehörigen im Trauer-

fall mit Einfühlsamkeit, fachlicher Kompetenz und persönlicher Beratung zur Seite stehen“, schreibt Inhaber Ricardo Fischer in der Einladung. „Unser Ziel ist es, einen Ort zu schaffen, an dem Trauer Raum findet und individuelle Wünsche in würdevollem Rahmen berücksichtigt werden können.“

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

# Mittagessen

täglich frisch gekocht

## Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Menüpreis

# 9,50€

inkl. Lieferung und Dessert

vom 06.10. – 12.10.2025 / 41. Woche

	Montag – 06.10.2025	Dienstag – 07.10.2025	Mittwoch – 08.10.2025	Donnerstag – 09.10.2025	Freitag – 10.10.2025
Menü 1	<b>Penne Bolognese</b> Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra	<b>Schnitzel "Förster-Art"</b> in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	<b>2 Hack-Medaillons "Toscana"</b> mit Kräutern auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Bandnudeln	<b>Ungarisches Gulasch</b> mit Champignons und Zöplli-Nudeln
Menü 2	<b>Braten mit Kräuterkruste</b> in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	<b>Berner Pfanne</b> Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpllinudeln	<b>Jägerschnitzel "natur"</b> in Champignon-Crème-sauce mit Rosenkohl und Zöplli-Nudeln	<b>3 Blaubeer-Pfannkuchen</b> <span style="background-color: #76c73a; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> mit Vanillesauce	<b>Buntbarschfilet "Primavera"</b> in Senfsauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln
Menü 3	<b>Schweinefleisch "süß-sauer"</b> mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis	<b>Gedünstetes Seehechtfilet</b> auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln	<b>Hähnchenfilet "Sizilia"</b> 2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, dazu Thymiankartoffeln	<b>Spaghetti "Tonno"</b> Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomatensauce, garniert mit Olivenscheiben	<b>Meyers große Nudelplatte</b> Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce
Menü 4	<b>Wirsing-Eintopf</b> mit 4 Fleischklößchen	<b>Grünkohlteller</b> mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln	<b>Rostbratwurst "Thüringer Art"</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	<b>Putenbrust "natur"</b> in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüseries
Vegetarisch	<b>Feinschmecker Eieromelette</b> <span style="background-color: #76c73a; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree	<b>Tortellini con sugo alla zucca</b> <span style="background-color: #76c73a; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> Käsetortellini mit fruchtiger Tomaten-Kürbissauce	<b>Gemüse-Pastapfanne</b> <span style="background-color: #76c73a; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse	<b>Rote Linsenbolognese</b> <span style="background-color: #76c73a; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	<b>Bunte Gemüseplatte</b> <span style="background-color: #76c73a; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln
Kaltes Menü	<b>Gyrosbraten</b> mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki	<b>Chicken Nuggets</b> knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat	<b>Kokosmilchreis mit Mangokompott</b> <span style="background-color: #76c73a; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>8 Party-Geflügelfrikadellen</b> mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais
Salat	<b>Thunfisch Salat</b> bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Salat Hawaii</b> mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Salat mit Feigen</b> <span style="background-color: #76c73a; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> grüner Salat mit frischen Feigen, Rucola, Ziegenkäse, Pinienkerne und Walnusskerne, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Tropical Dream</b> frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	<b>Frischkäse Salat</b> <span style="background-color: #76c73a; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen

Neukunden-Aktion! -20%\*

Wenn Sie an 5 aufeinanderfolgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 26.10.2025

**Samstag – 11.10.2025**

Somstags-Menü (gekühlt)

**Geflügel-Geschnetzeltes**  
in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln

**Rostbratwurst**  
mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

**Sonntag – 12.10.2025**

Sonntags-Menü (gefroren, zum Auftauen)

**Rheinischer Sauerbraten**  
in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen

**Frischer Möhreintopf**  
mit Petersilie und 1 Bockwürstchen

