

Ist der Muttertag noch zeitgemäß?

Machen Sie mit bei unserer Umfrage und gewinnen Sie einen **50-Euro-Gutschein von Media Markt**

Peiner Land. Diesmal fällt der Muttertag auf den 14. Mai. Vor 100 Jahren, im Jahr 1923, gab es ihn erstmals in Deutschland. Seinen Ursprung hat er in den USA, damals ging es nicht um Kommerz, sondern um Mütterrechte und Feminismus.

Heute fragen sich viele, wie sie den Muttertag zeitgemäß begehen können. Braucht es ihn überhaupt noch? „Ich glaube, dass wir den Muttertag umwidmen sollten in einen Elterntag, sonst schieben wir der Mutter eine Verantwortung zu, die sie allein nicht wahrnehmen kann und auch nicht wahrnimmt“, sagt Familien- und Bildungsforscher Wasilios Fthenakis. Auch der Vater-

tag könne auf diese Weise umgedeutet werden. Aus Sicht der Elternforscherin Désirée Waterscheid sollten sich Mütter wieder auf die Anfänge des Muttertags besinnen: „Wir brauchen wieder eine Mütterbewegung und müssen uns über Mutterschaft Gedanken machen.“

Wir würden gerne von Ihnen wissen: Finden Sie den Muttertag



Direkt zur Umfrage: Scannen Sie einfach den QR-Code mit dem Handy.

noch zeitgemäß? Machen Sie mit bei unserer Umfrage und gewinnen Sie einen 50-Euro-Gutschein von Media Markt.

Vergangene Woche wollten wir von Ihnen wissen, ob Sie gerne in einer Vier-Tage-Woche arbeiten wollen. Mehr als 600 Leserinnen und Leser haben an unserer Umfrage teilgenommen.

40,8 Prozent der Teilnehmer würden nur in einer Vier-Tage-Woche arbeiten, wenn die bisherige Tages-Arbeitszeit bleibt. 35,3 Prozent würden auch das Modell bevorzugen, wenn die Arbeitstage dadurch länger werden. 17,6 Prozent der Teilnehmer sind generell dagegen und 6,3 Prozent ist es egal.



Wenn die Werbeslogans in den Schaufenstern der Blumenläden eindringlicher werden, die Kinder in Kitas und Schulen eifrig Herzen basteln und die Fernsehwerbespots vor Glück strahlende Mamas zeigen, dann ist es wieder so weit: Muttertag.

FOTO: ARCHIV

FAMILIE
& DAHEIM

BÜRO &
BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Neukunden Aktion!

-20%*

Menüpreis
8,50€
inkl. Lieferung
und Dessert

* Nur für Neukunden. Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 11.06.2023



vom 15.05. – 21.05.2023 / 20. Woche

| | Montag – 15.05.2023 | Dienstag – 16.05.2023 | Mittwoch – 17.05.2023 | Donnerstag – 18.05.2023 | Freitag – 19.05.2023 | Samstag – 20.05.2023 |
|-------------|---|--|---|---|--|--|
| Menü 1 |  5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen |  1 Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln |  1 Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen |  1 Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen |  1 fettarm Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat |  1 Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle |
| Menü 2 |  2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen auf einer Karottensauce, dazu Broccoli-Blumenkohl-gemüse und Kartoffelpüree |  2 Sahnegeschnitzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle |  2 Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln |  2 fettarm Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln |  2 Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis |  2 Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohl-gemüse und Kartoffelpüree |
| Menü 3 |  3 Bunte Tortellini "alla panina" mit Schinken in Käsesahnesauce |  3 Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln |  3 vegetarisch 5 Reibekuchen mit warmem Apfelmus | <p style="color: #00a0e3; font-weight: bold;">Geänderte Lieferzeiten an dem Feiertag!</p> <p style="color: #00a0e3;">Die Donnerstags-Menüs (gekühlt) liefern wir am Mittwoch 17.05.</p>  | | |
| Menü 4 |  4 fettarm Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage |  4 fettarm Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln |  4 Schweine-Geschnitzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln | | | |
| Vegetarisch |  5 vegetarisch Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rührei und Kräuterpüree |  5 vegetarisch Rahm-Wirsing mit einem Gemüsewürstchen und Sesamkartoffeln |  5 vegetarisch Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Spinat-Sahnesauce | | | |
| Kaltes Menü |  6 2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat |  6 Farfalle Pestosalat mit Geflügelstückchen, Tomaten, Parmesankäse und Olivenbrot |  6 vegetarisch Meyers Milchreis mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus | | | |
| Salat |  7 Sportler Salat bunter Blattsalat mit Pute, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen |  7 Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen |  7 vegetarisch Caesar-Salat Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen | | | |
| | | | | | <p>Freitag – 19.05.2023</p> <p>1 fettarm Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat</p> <p>2 Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis</p> <p>3 vegetarisch Thailandisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis (extra scharf!)</p> <p>4 vegetarisch Grießflammeri mit eingelegten Sauerkirschen</p> <p>5 vegetarisch Gemüseschnitzel mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree</p> <p>6 vegetarisch Griechischer Bauernsalat Tomaten-, Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustentrost</p> <p>7 vegetarisch Knusper Salat bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen</p> | <p>Samstag – 20.05.2023</p> <p>1 Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle</p> <p>2 Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohl-gemüse und Kartoffelpüree</p> <p>Sonntag – 21.05.2023</p> <p>1 Hühnerfrikassee mit Gemüseris</p> <p>2 Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen</p> |

Einfach bestellen: Tel. 0800-150 150 5 nur Festnetz • lokale Tel. 05191-837957-0 • www.meyer-menue.de