

Bertrandt: Brandschutz hat hohe Priorität

Unternehmen Bertrandt spendet der Ortsfeuerwehr Tappenbeck **Schaumaufsätze**

Tappenbeck. Der Engineering Dienstleister Bertrandt übergab der Feuerwehr Tappenbeck zwei Schaumaufsätze für die Hohlstrahlrohre: Damit kann die Feuerwehr einen möglichen Brand bei dem Unternehmen schneller und effizienter löschen – auch andere Unternehmen in der Region profitieren davon.

Die Verschäumungsaufsätze kommen zum Einsatz, um im Falle eines Feuers einen Schaumteppich erzeugen zu können. Das Feuer wird so heruntergekühlt und die Flammen damit erstickt. Gerade bei der Arbeit mit elekt-

risch betriebenen Fahrzeugen ist dies eine wesentliche Hilfe, um den Brand schneller unter Kontrolle zu bekommen.

Die Arbeit mit elektrisch betriebenen Fahrzeugen stellt eine erhöhte Brandgefahr im Vergleich zu Fahrzeugen mit anderen Antriebsarten dar. Da der Engineering Dienstleister solche Fahrzeuge intensiv für seine Kunden prüft, ist Brandschutz ein wichtiges Thema. Daher arbeitet das Unternehmen schon seit einigen Jahren eng mit der Ortsfeuerwehr Tappenbeck zusammen. Regelmäßig finden auf dem Gelände

Begehungen oder Übungseinsätze statt. „Sicherheit in jeglicher Hinsicht ist uns extrem wichtig. Wir sehen uns in der Pflicht, die Feuerwehr mit entsprechendem Equipment auszustatten und zu unterstützen, um das Brandrisiko im Ernstfall auf unseren Flächen so gering wie möglich zu halten. Natürlich kommen diese Schaumaufsätze auch bei Bränden außerhalb von Bertrandt, beispielsweise bei anderen Unternehmen, zum Einsatz“, erklärt Torsten Schatterny, Head of Department Powertrain Solutions bei Bertrandt.



Schnellere Eindämmung eines Brandes: Torsten Schatterny von Bertrandt übergibt zwei Schaumaufsätze an die Tappenbecker Feuerwehr.

FOTO: PRIVAT

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

vom 25.09. – 01.10.2023 / 39. Woche

	Montag – 25.09.2023	Dienstag – 26.09.2023	Mittwoch – 27.09.2023	Donnerstag – 28.09.2023	Freitag – 29.09.2023
Menü 1	Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen "Nürnberger Art" mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel
Menü 2	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Hühnerbrustfilet "natur" in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis	Zartes Pfeffer-Steak in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln	Milchreis Pflaume vegetarisch mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senfesauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln
Menü 3	Bayrischer Kaiserschmarrn vegetarisch mit Rosinen, dazu Apfelkompott und Vanillesauce	Frisches Pilzragout vegetarisch mit Semmelknödeln	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gebratene Hähnchenkeule mit Dunkelbiersauce, dazu Rotkohl und warmen Kartoffelsalat	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelrösti
Menü 4	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischinlage	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln	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	Penne in Gorgonzolasauce vegetarisch mit Blattspinat und Broccoli	Gemüseschnitzel vegetarisch mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree	Buntes Gemüsecurry vegetarisch Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	Mediterrane Linsensuppe vegetarisch mit Tomaten, Kräutern und Balsamicoessig, dazu 1 Brötchen	Gemüse-Pastapfanne vegetarisch Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse
Kaltes Menü	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise	Holländischer Käsesalat vegetarisch mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot	Frischer Sahnequark vegetarisch mit Obstsalat	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot
Salat	Salat Sunny Surprise Salat mit Pute, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, 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	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Bunter Salat Mix vegetarisch Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen

Oktoberfest
Woche

Mittwoch

1/2 gegrillte
Schweinshaxe

Neukunden
Aktion! -20%

Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 15.10.2023

Samstags-Menü (gekühlt)

Gebratene Hähnchenkeule

in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln

4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"

auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree

Sonntags-Menü (tiefgekühlt)

Kasselerbraten

in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree

Gedünstetes Seehechtfilet

in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln

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