

Smarter unterwegs mit der neuen Ticket-App

FAIRTIQ vereinfacht die Nutzung von öffentlichen Verkehrsmitteln

Wer mit öffentlichen Verkehrsmitteln im Verkehrsverbund Region Braunschweig (VRB) unterwegs ist, braucht sich keine Gedanken mehr über Tarifzonen und Preisstufen zu machen. Denn mit der neuen Ticket-App FAIRTIQ genügt eine Wischbewegung („Swipe“) auf dem Smartphone beim Einsteigen, und der Nutzer erhält eine gültige Fahrkarte. Die App rechnet den Fahrpreis bargeldlos ab und deckelt die Kosten automatisch beim Preis einer Tageskarte.

„Damit die Verkehrswende gelingt, muss der ÖPNV so attraktiv wie möglich sein. Deshalb machen wir es unseren Fahrgästen mit der FAIRTIQ-App noch komfortabler, Busse und Bahnen in der Region zu nutzen“, betont VRB-Geschäftsführer Ralf Sygusch. „Das System erkennt die gefahrenen Strecken anhand der Standortermittlung im Smartphone“, erklärt VRB-Geschäftsführer Jörg Reincke das Grundprinzip der Ticket-App.

FAIRTIQ gilt in allen Bussen, Trams und Regionalzügen innerhalb des VRB-Gebietes. Ausgenommen sind die Bedarfsverkehre wie flexo, ALT und AST. Mit der App kann auch der Nahverkehr in Nordrhein-Westfalen, im Verkehrsverbund Bremen/Niedersachsen, in Göttingen und in der Region Magdeburg genutzt werden. FAIRTIQ-Nutzer können eine Begleitperson mitnehmen und über ihre App nach demselben Verfahren abrechnen lassen. Die App ist kostenfrei im App-Store und im Google Play Store erhältlich. Weitere Informationen gibt es unter www.vrb-online.de/fairtiq.

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Frühlings-
Erwachen

AKTIONSWOCHE

Menüpreis
9,50€
inkl. Lieferung
und Dessert

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

vom 04.03. – 10.03.2024 / 10. Woche

	Montag – 04.03.2024	Dienstag – 05.03.2024	Mittwoch – 06.03.2024	Donnerstag – 07.03.2024	Freitag – 08.03.2024	
Menü 1	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladen-sauce und Petersilienkartoffeln	<div>-20%*</div> <div>Neukunden Aktion!</div> <div>Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 17.03.2024</div>
Menü 2	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Curry-sauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle	Zartes Pfeffer-Steak in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	
Menü 3	Spaghetti in Tomaten-Gemüsesugo mit Ziegenkäse und Pinienkernen	Gebackener Hirtenkäse auf Pesto-Risoni-Nudeln mit Paprikagemüse	Gebratene Hähnchenkeule auf frischem Tomatensugo mit Reis	Gedünstetes Seehechtfilet auf Spaghetti in einem Tomaten-Kapern-Oliven-Sugo garniert mit Mandelblättchen	Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymiankartoffeln	
Menü 4	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln	Grieß-flammeri mit eingelegten Sauerkirschen	
Vegetarisch	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rührei und Kräuterpüree	Bunte Gemüseplatte Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln	Frischkäse-Spinatmautaschen in einer Spinat-Sahnesauce	Spaghetti Bolognese mit Gemüse-Soja-Bolognese	Eieromelette "natur" mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	
Kaltes Menü	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter	1/2 Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Griechischer Bauernsalat Tomaten-, Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot	<div>Samstag – 09.03.2024</div> <div><div>Samstags-Menü (gekühlt)</div><div>Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle</div><div>Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree</div></div> <div>Sonntag – 10.03.2024</div> <div><div>Sonntags-Menü (tiefgekühlt)</div><div>Hühnerfrikassee mit Gemüseries</div><div>Hubertusbraten mit einer Walddiphsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen</div></div>
Salat	Sportler Salat bunter Blattsalat mit Geflügel, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Caesar-Salat Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Knuspersalat bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	