

Ab 1. April gilt Leinenzwang für Hunde

Brut- und Setzzeit **bis zum 15. Juli**

Gifhorn. Der Frühling ist da - damit beginnt die allgemeine **Brut-, Setz- und Aufzuchtzeit**. Zu dieser Zeit bekommen heimische Wildtiere Nachwuchs. Um diese zu schützen, müssen alle Hunde in der Zeit vom **1. April bis zum 15. Juli** in der freien Landschaft an der Leine geführt werden. Ausnahmen gelten für Hunde,

die zur regelmäßigen Jagdausübung, als Rettungs- oder Hütehunde oder von der Polizei, Bundesgrenzschutz oder Zoll eingesetzt werden oder ausgebildete Blindenführhunde sind. So bestimmt es das Niedersächsische Gesetz über den Wald und die Landschaftsordnung (NWaldLG).

Die freie Landschaft besteht aus Flächen des Waldes und der übrigen freien Landschaft, auch wenn die Flächen innerhalb der im Zusammenhang bebauten Ortsteile liegen. Bestandteile dieser Flächen sind auch die dazugehörigen Wege und Gewässer. Da auch in Parks und Grünanlagen viele frei lebende Tiere ihren

Nachwuchs aufziehen, werden Hundehalter gebeten, auch in den innerstädtischen Parks und Grünanlagen ihre Hunde nicht frei laufen zu lassen.

Über den Zeitraum der allgemeinen Brut-, Setz- und Aufzuchtzeit hinaus ist zudem die Verordnung über die Ausweisung von Wildschon-, Erholungs- und

Sportgebieten sowie über Hundeanleinfeld in Gifhorn zu beachten. Hiernach gilt für einige Gebiete in Gifhorn ein ganzjähriger Leinenzwang. Nähere Infos gibt es unter Telefon (05371) 88289. Verstöße gegen den Leinenzwang stellen Ordnungswidrigkeiten dar, die mit einer Geldbuße geahndet werden können.

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

vom 31.03. – 06.04.2025 / 14. Woche

	Montag – 31.03.2025	Dienstag – 01.04.2025	Mittwoch – 02.04.2025	Donnerstag – 03.04.2025	Freitag – 04.04.2025
Menü 1	Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen-Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse
Menü 2	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Curry-sauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	3 Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanillesauce	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüseries
Menü 3	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinat-käsesauce	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis	Bigos – Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln
Menü 4	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln	2 Bratwürstchen "Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel-Zwiebel-sauce mit Kartoffelpüree
Vegetarisch	3 Kartoffel-rösti mit buntem Gemüse und Käsesauce	Spaghetti Bolognese mit Gemüse-Soja-Bolognese	Frische Champignons in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle	Bunte Reispfanne mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse	Senfeier mit Petersilienkartoffeln
Kaltes Menü	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffel-Specksalat ohne Mayonnaise	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter	Kokosmilch-reis mit Mangokompott Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Gebackenes Putenschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat
Salat	Salat Bella Italia frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen	Knuspersalat bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, 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	Levante Salat Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen

Ohne Geschmacksverstärker

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

Sonstags-Menü (gekühlt)

Samstag – 05.04.2025

2 hausgemachte Frikadellen
in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

Rinderbraten "Esterhazy"
in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln

Sonstags-Menü (gefroren, zum Auftauen)

Sonntag – 06.04.2025

Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"
mit hausgemachten Spätzle

Putenschnitzel "natur"
in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln