

# Gehen Sie Pilze sammeln?

Umfrage: Mltmachen und einen **Gutschein von Media Markt** im Wert von 50 Euro gewinnen

VON NORMEN SCHOLZ

**Wolfsburg.** Endlich heißt es wieder „ab in die Pilze“! Durch den teilweise verregneten Sommer sprießen die Pilze in diesem Jahr sogar besonders früh. Bereits seit Mitte August sind die ersten Pilzesammler in unseren Wäldern unterwegs und kehren mit vollen Körben zurück. Dieses Jahr ist ein echtes Pilzjahr. Wärme plus Feuchtigkeit bieten die besten Voraussetzungen für ein schnelles Wachstum. Was die einen Menschen erfreut und zu einem ausgedehnten Spaziergang im Wald mit Messer und Sammelkorb ermuntert, kommt für andere Menschen nicht infrage. Viele kennen sich nicht

gut genug aus, um auf eigene Faust Pilze zu bestimmen und zu sammeln.

Wir würden gerne von Ihnen wissen, wie Sie es mit dem Pilzesammeln halten. Ist das etwas für Sie, kaufen Sie Ihre Pilze lieber auf dem Markt oder im Supermarkt oder mögen Sie vielleicht gar keine Pilze? Machen Sie mit bei unserer Online-Umfrage und gewinnen Sie



Direkt zur Umfrage: Einfach den QR-Code mit dem Handy scannen.

einen Gutschein von Media Markt im Wert von 50 Euro. Was Sie dafür tun müssen? Scannen Sie dazu einfach den QR-Code, stimmen Sie auf unserer Umfrageseite ab, und hinterlassen Sie Ihre Kontaktdaten für den Fall einer Gewinnbenachrichtigung.

## Auswertung der vergangenen Wochenumfrage

In der vergangenen Woche wollten wir von Ihnen wissen, ob Sie der Meinung sind, dass Wölfe in bestimmten Fällen früher abgeschossen werden sollten. 56,9 % der Teilnehmer stimmten für: „Nein“. 39,6 % sind dafür und 3,6 % sind sich noch unsicher.



In der Pilzsaison finden Sammler zahlreiche essbare Pilzarten im Wald. Wir würden gerne von Ihnen wissen, ob Sie auch gelegentlich Pilze sammeln.

FOTO: BRITTA SCHULZE

FAMILIE  
& DAHEIM

BÜRO &  
BETRIEB



*Meyer Menü*

LIEFERT LECKER

vom 28.08. – 03.09.2023 / 35. Woche

	Montag – 28.08.2023	Dienstag – 29.08.2023	Mittwoch – 30.08.2023	Donnerstag – 31.08.2023	Freitag – 01.09.2023
Menü 1	<b>Pfannenfrikadelle</b> in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	<b>4 Bratwürstchen „Nürnberger Art“</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	<b>Kräftige Kohlroulade</b> mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln	<b>Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel</b> gebraten mit Remouladen-sauce und Petersilienkartoffeln
Menü 2	<b>Berner Pfanne</b> Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpflinudeln	<b>Hähnchenbrustfilet „India“</b> in fruchtiger Currysauce mit Ananas und Pfirsichwürfeln, dazu Gemüseris	<b>Rancher Steak</b> mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree	<b>Jägerbraten</b> Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle
Menü 3	<b>Chili con Carne</b> feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis	<b>Fettuccine „Florentiner Art“</b> Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahneseauce und Blattspinat	<b>Currybratwurst</b> mit Röstkartoffeln und Krautsalat	<b>Schweinefleisch „süß-sauer“</b> mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis	<b>Bigos – Polnischer Krauttopf</b> mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln
Menü 4	<b>Hühnersuppentopf</b> mit frischer Gemüseeeinlage und Reis	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln	<b>Hähnchenbrustfilet „natur“</b> in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln	<b>Rinderbraten</b> in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>Milchreis</b> <span>vegetarisch</span> mit eingelegten Sauerkirschen
Vegetarisch	<b>2 Gemüse-frikadellen</b> <span>vegetarisch</span> auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti	<b>Senfeier</b> <span>vegetarisch</span> mit Petersilienkartoffeln	<b>Spaghetti „Pesto“</b> <span>vegetarisch</span> dazu frisches italienisches Marktgemüse mit Olivenöl verfeinert	<b>Rote Linsenbolognese</b> <span>vegetarisch</span> mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	<b>Bunte Reispfanne</b> <span>vegetarisch</span> mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse
Kaltes Menü	<b>Heringsstipp „Hausfrauenart“</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahneseauce, dazu Brot und Butter	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter	<b>Rote Grütze</b> <span>vegetarisch</span> mit Vanillesahneseauce und Sahnequark	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat
Salat	<b>Chefsalat</b> bunter Salat mit Käse und Schinkenstreifen und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Salat Bella Italia</b> <span>vegetarisch</span> frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Wildkräuter Salat</b> <span>vegetarisch</span> Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebratene Champignons und Hirtenkäse, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Grüner Salatmix</b> mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen

**Menüpreis 8,50€**  
inkl. Lieferung und Dessert

**Neukunden Aktion! -20%\***  
Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 17.09.2023

Samstag – 02.09.2023

**Gebratenes Hähnchenschnitzel**  
in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

**5 Königsberger Klopse**  
in feiner Kapernsauce und Salzkartoffeln

Sonntag – 03.09.2023

**Pfeffer-Hacksteak**  
in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln

**Rindergulasch**  
mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Einfach bestellen: Tel. 0800-150 150 5 nur Festnetz • lokale Tel. 05144-698 823 0 • [www.meyer-menue.de](http://www.meyer-menue.de)