

VW Braunschweig unterstützt Kita

Integrative Einrichtung in Wolfenbüttel erhält Förderung

VON LARS LOHMANN

Wolfsburg/Braunschweig. Mit Mitteln aus dem Sonderfonds für soziale Zuwendungen unterstützt Volkswagen Braunschweig den Förderverein der Kitas der Martin-Luther Gemeinde in Wolfenbüttel. 5.000 Euro fließen in den Ausbau von Integrationsplätzen

in der Kita Wartburg.

Unter anderem wird so die Anpassung eines Waschtisches zu einer neuen Wickelmöglichkeit in der Betreuungseinrichtung ermöglicht. Neben der klassischen Kita für Kinder ab drei Jahren wird in der Kita Wartburg auch eine Hortgruppe für die Betreuung im Anschluss an die Schule angeboten.

Den symbolischen Scheck übergaben von Unternehmensseite Nina Krumme, Personal Volkswagen Braunschweig, und Betriebsrat Stefan Schmidt.

„Der Förderverein sammelt Spenden für unsere Kindertagesstätten und unterstützt damit Projekte, die mit den regulären Mitteln des Kita-Budgets nicht

realisierbar wären. Dabei liegt der Fokus immer darauf, die Entwicklung und das Wohlergehen unserer Kinder in den Kindertagesstätten zu fördern“, erklärte der Leiter der Kita Wartburg Björn Bamberg bei der Übergabe. Man sei über die Spende von Volkswagen sehr froh. Das Geld werde dabei helfen, den besonde-

ren Bedürfnissen der Kinder in unserer integrativ arbeitenden Kita Wartburg noch besser gerecht zu werden.

„Unsere soziale Verantwortung hört nicht am Werkstor auf und auch nicht an den Stadtgrenzen von Braunschweig“, betonte Nina Krumme bei der symbolischen Scheck-Übergabe.

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen
täglich frisch gekocht

Meyer Menü
LIEFERT LECKER

vom 31.03. – 06.04.2025 / 14. Woche

Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 4

Vegetarisch

Kaltes Menü

Salat

Montag – 31.03.2025

Dienstag – 01.04.2025

Mittwoch – 02.04.2025

Donnerstag – 03.04.2025

Freitag – 04.04.2025

Rostbratwurst
mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce

Geflügel-Geschnetzeltes
in Champignonrahmsauce mit Reis

Frischkäse-Spinatmaultaschen
in einer Schinken-Spinat-käsesauce

Linsensuppe
mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen

3 Kartoffel-rösti
mit buntem Gemüse und Käsesauce

2 Heringfilets
in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffel-Specksalat ohne Mayonnaise

Salat Bella Italia
frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen

Pfannenfrikadelle
in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

2 Hähnchenbrust-filets "natur"
in einer pikanten Curry-sauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln

Albondigas
Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis

Frisches Fischfilet
gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln

Spaghetti Bolognese
mit Gemüse-Soja-Bolognese

Geflügelsalat
mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter

Knuspersalat
bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen

Frischer Möhreintopf
mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen

Jägerbraten
Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

Chicken Crossies
in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln

2 Bratwürstchen "Thüringer Art"
auf Blattspinat mit Salzkartoffeln

Frische Champignons
in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle

Kokosmilch-reis mit Mangokompott
Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mango-kompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln

Hirtensalat
mit Geflügelhackfleisch-bällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen

Steak vom Schweinerücken
in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln

3 Blaubeer-Pfannkuchen
mit Vanillesauce

Gegrillte Hähnchenkeule
auf mediterranem Grillgemüse mit Reis

Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"
mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln

Bunte Reispfanne
mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse

Gebrautes Schweinekotelett
mit Senf und Kartoffelsalat

Salat Allgäuer-Art
Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen

Gebratenes Seehechtfilet
in Zitronen-Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse

Hühnerfrikassee
mit Spargel und Gemüseries

Bigos – Polnischer Krauttopf
mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln

Lebergeschnetzeltes
in feiner Apfel-Zwiebel-sauce mit Kartoffelpüree

Senfeier
mit Petersilienkartoffeln

Gebackenes Putenschnitzel
mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat

Levante Salat
Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen

Ohne Geschmacks-verstärker

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

Samstag – 05.04.2025

Sonstags-Menü (gekühlt)

2 hausgemachte Frikadellen
in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

Rinderbraten "Esterhazy"
in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln

Sonntag – 06.04.2025

Sonstags-Menü (gefroren, zum Auftauen)

Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"
mit hausgemachten Spätzle

Putenschnitzel "natur"
in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln

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

4603301_002425