

Neue Show im Planetarium Wolfsburg

Eine Reise durch Zeit und Raum: **Klassische Musik** in einer neuen Dimension

VON WAZ ONLINE

Wolfsburg. Wolfsburg bekommt eine neue Attraktion. Am Samstag, 11. Oktober, feiert das Planetarium Wolfsburg Premiere mit einer besonderen Musikshow. „Stars of Classic – Eine musikalische Zeitreise“ ist nicht nur eine Erweiterung des Programms, sondern auch die erste Show, die

sich ausschließlich der klassischen Musik widmet.

Die Veranstalter versprechen ihren Besuchern ein einzigartiges Erlebnis. Die Show kombiniert Musik, Bildung und visuelle Faszination. Vom Urknall bis in ferne Zukunftsszenarien des Universums begleitet sie das Publikum auf einer Reise durch Raum und Zeit. Dabei erklingen

Meisterwerke großer Komponisten wie Beethoven, Vivaldi, Tschairowsky, Strauss, Musorgsky, Smetana und Grieg.

Während die Besucher den Klängen lauschen können, entfaltet sich auf der Planetariumskuppel die Entstehung und Entwicklung von Galaxien, Sternen und Planeten. Die Zuschauer erleben Sternengeburten, Super-

novae, schwarze Löcher und sogar kollidierende Galaxien. Diese Kombination aus Musik und Astronomie macht die Show zu einem Erlebnis für alle Sinne.

Die Show richtet sich an Musikliebhaber, Bildungsinteressierte und Familien. Sie wird für Besucher ab 10 Jahren empfohlen. Tickets sind im Onlineshop des Planetariums erhältlich.



Die neue Musikshow „Stars of Classic“ feiert Premiere.

FOTO: PLANETARIUM WOLFSBURG

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Menüpreis

9,50€

inkl. Lieferung und Dessert

vom 06.10. – 12.10.2025 / 41. Woche

	Montag – 06.10.2025	Dienstag – 07.10.2025	Mittwoch – 08.10.2025	Donnerstag – 09.10.2025	Freitag – 10.10.2025
Menü 1	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen	2 Hack-Medaillons "Toscana" mit Kräutern auf Tomaten-Zucchini-Gemüse und Bandnudeln	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöplli-Nudeln
Menü 2	Braten mit Kräuterkruste in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöplli-Nudeln	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöplli-Nudeln	3 Blaubeer-Pfannkuchen vegetarisch mit Vanillesauce	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln
Menü 3	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis	Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln	Hähnchenfilet "Sizilia" 2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, dazu Thymiankartoffeln	Spaghetti "Tonno" Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomatensauce, garniert mit Olivenscheiben	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce
Menü 4	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen	Grünkohlteller mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln	Rostbratwurst "Thüringer Art" auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüserais
Vegetarisch	Feinschmecker Eieromelette vegetarisch auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree	Tortellini con sugo alla zucca vegetarisch Käsetortellini mit fruchtiger Tomaten-Kürbissauce	Gemüse-Pastapfanne vegetarisch Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse	Rote Linsenbolognese vegetarisch mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie	Bunte Gemüseplatte vegetarisch Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln
Kaltes Menü	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat	Kokosmilchreis mit Mangokompott vegetarisch Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	8 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat mit Feigen vegetarisch grüner Salat mit frischen Feigen, Rucola, Ziegenkäse, Pinienkernen und Walnusskernen, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Frischkäse Salat vegetarisch mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen

Neukunden-Aktion! -20%*

Wenn Sie an 5 aufeinanderfolgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 26.10.2025

	Samstag – 11.10.2025	Sonntag – 12.10.2025
Somstags-Menü (gekühlt)	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen
Somstags-Menü (gefroren, zum Auftauen)	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Frischer Möhre Eintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen

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