

# Steuererklärung einreichen: Oft noch Jahre später möglich

Studium vorbei und währenddessen keinen Gedanken an die Erstellung von Steuererklärungen verschwendet? Wer später darauf kommt, dass das hätte lohnenswert sein können, muss sich nicht grämen. Denn in der Regel sind Studierende nicht zur Abgabe einer Steuererklärung

verpflichtet und können so auch noch nachträglich aktiv werden.

Für freiwillig abgegebene Erklärungen haben Verbraucherinnen und Verbraucher nämlich vier Jahre Zeit. Sprich: Bis Ende des Jahres können noch Steuererklärungen ab dem Jahr 2022 eingereicht werden. Für die

Steuererklärung von 2025 bleibt andersherum noch bis 31. Dezember 2029 Zeit.

## Pflicht zur Steuererklärung gilt nur unter bestimmten Umständen

Jana Bauer vom Bundesverband Lohnsteuerhilfevereine rät aller-

dings, zumindest die Belege der steuerrelevanten, studienbezogenen Ausgaben gut aufzubewahren und zu sortieren: „Je später man das macht, desto schwieriger wird es, sich an alle Ausgaben zu erinnern.“

Zur Abgabe einer Steuererklärung verpflichtet sind Studen-

tinnen und Studenten lediglich dann, wenn sie zum Beispiel mehrere Nebenjobs haben oder in einem Beschäftigungsverhältnis in der Steuerklasse VI eingegliedert sind. Auch wenn sie Lohnersatzleistungen von mehr als 410 Euro im Jahr bezogen haben, ist die Abgabe Pflicht. (dpa)

FAMILIE & DAHEIM

BÜRO & BETRIEB

# Mittagessen

täglich frisch gekocht

## Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Menüpreis

# 10,50€

inkl. Lieferung und Überraschungs-Dessert

vom 13.04. – 19.04.2026 / 16. Woche

	Montag – 13.04.2026	Dienstag – 14.04.2026	Mittwoch – 15.04.2026	Donnerstag – 16.04.2026	Freitag – 17.04.2026
Menü 1	<b>Rostbratwurst</b> mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce	<b>Pfannenfrikadelle</b> in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen	<b>Steak vom Schweinerücken</b> in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	<b>Gebackenes Schollenfilet</b> mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce
Menü 2	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce mit Reis	<b>2 Hähnchenbrustfilets "natur"</b> in einer pikanten Curry-sauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	<b>3 Apfel-Pfannkuchen</b> <span style="background-color: #5cb85c; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> mit Vanillesauce	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüseris <span style="background-color: #5cb85c; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px;">besonders beliebt</span>
Menü 3	<b>Frischkäse-Spinatmautaschen</b> in einer Schinken-Spinatkäsesauce <span style="background-color: #5cb85c; color: white; border-radius: 50%; padding: 2px;">Empfehlung der Küche</span>	<b>1/2 gegrillte Schweinshaxe</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	<b>Chicken Crossies</b> in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten-Nudeln	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> auf mediterranem Grillgemüse mit Reis	<b>Gebratene Cabanossi</b> mit roter Linsenbolognese, dazu Spaghetti
Menü 4	<b>Linsensuppe</b> mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln	<b>Mageres Kasseler</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Lebergeschnetzeltes</b> in feiner Apfel-Zwiebel-sauce mit Kartoffelpüree
Vegetarisch	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> <span style="background-color: #5cb85c; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> mit Röhrei und Kräuterpüree	<b>Spaghetti Bolognese</b> <span style="background-color: #5cb85c; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> mit Gemüse-Soja-Bolognese	<b>Gemüse-schnitzel</b> <span style="background-color: #5cb85c; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree	<b>Mediterrane Linsensuppe</b> <span style="background-color: #5cb85c; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> mit Tomaten, Kräutern und Balsamicoessig, dazu 1 Brötchen	<b>Käsetortellini</b> <span style="background-color: #5cb85c; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> in rahmiger Tomaten-Basilikumsauce
Kaltes Menü	<b>2 Heringsfilets</b> in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffel-Specksalat ohne Mayonnaise	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter	<b>Milchreis Apfel</b> <span style="background-color: #5cb85c; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat	<b>Italienischer Pastasalat "Capri"</b> mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter
Salat	<b>Salat Bella Italia</b> <span style="background-color: #5cb85c; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierten Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Bunter Salat Mix</b> <span style="background-color: #5cb85c; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleisch-bällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Salat Allgäuer Art</b> Eisberg- und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	<b>Levante Salat</b> <span style="background-color: #5cb85c; color: white; padding: 2px;">vegetarisch</span> Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüsse und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen

Neukunden-Aktion! -20%\*

Wenn Sie an 5 aufeinanderfolgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 30.04.2026

**Samstag – 18.04.2026**

Somstags-Menü (gekühlt)

**2 hausgemachte Frikadellen**  
in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln

**Hähnchenschnitzel**  
in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree

**Sonntag – 19.04.2026**

Sonntags-Menü (gefroren, zum Auftauen)

**Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art"**  
mit hausgemachten Spätzle

**Putenschnitzel "natur"**  
in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln

