

Erste Störche wieder im Nest gelandet

Velstove/Warmenau. Die ersten Wolfsburger Frühlingsboten sind vor einigen Tagen eingetroffen: In Warmenau wurde erstmals am 16. Februar der Storch im Nest am Krugfeld gesichtet, in Velstove traf Adebär am 17. März ein. Gerade noch rechtzeitig vor der Rückkehr des Storches hatte die Feuerwehr das in Schiefelage geratene Nest in Warmenau abgesichert. „Der Storch hatte auf ein vorhandenes Nest ein neues Nest gebaut – dadurch ist das obere etwas abgekippt“, berichtete Ortsbürgermeisterin Angelika Jahns, zuständig für Velstove, Warmenau und Brackstedt. Nach einem Anruf bei der Stadt rückte die Freiwillige Feuerwehr Fallersleben mit der Drehleiter an, um die Storcheneinhausung zu stabilisieren – offenbar mit Erfolg. „Der Storch hat sein Nest an-

genommen“, freute sich Jahns. Einen Tag später landete der Storch in Velstove. „Die Nestinspektion ist im vollen Gange“, berichtete Ina-Maria Schinzel. Die Velstoverin wohnt in der Straße „Am Storchennest“ und hat die Behausung der Vögel vom Fenster aus gut im Blick. Dieses Mal war der Velstover Storch etwas später dran als im Vorjahr: 2022 landete der Storch schon am 5. Februar in seiner Behausung in Velstove – und pünktlich zum Valentinstag bezog auch die Störchin das Nest, das seit dem Wiederaufbau im Jahr 2018 neben dem alten Feuerwehrhaus steht. Bereits am 15. März war der wohl bekannteste Weißstorch Niedersachsens, Fridolin, in sein Nest auf dem Schornstein am Nabu-Artenschutzzentrum in Leiferde zurückgekehrt.

Nasse Keller? Feuchte Wände? Undichter Balkon?

- 20 Jahre Erfahrung
- 10 Jahre Gewährleistung
- TÜV-zertifiziert
- qualifiziertes Fachpersonal
- Festpreis- & Sauberkeitsgarantie



innotech GmbH
sanierungsfachbetrieb für feuchte bauwerke



Fachbetrieb für
Bautenschutz
www.tuv.com
ID: 000001510

Grünstr. 11, 38102 Braunschweig
www.innotech-team.de

Tel. 0531/70 73 48 09



20%
Winterrabatt
bis zum 11.3.2023

Das Schaufenster der heimischen Wirtschaft...

hallo
wochenende

FAMILIE
& DAHEIM

BÜRO &
BETRIEB



Meyer Menü
LIEFERT LECKER

vom 27.02. – 05.03.2023 / 09. Woche

	Montag – 27.02.2023	Dienstag – 28.02.2023	Mittwoch – 01.03.2023	Donnerstag – 02.03.2023	Freitag – 03.03.2023
Menü 1	Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel
Menü 2	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Hühnerbrustfilet "natur" in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis	Zartes Pfeffer-Steak in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln	Milchreis Pflaume mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senfesauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln
Menü 3	Djuvecrispfanne mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse	2 Rindfleisch-Gemüse-Frikadellen in einer Gemüsebolognese, dazu 2 Couscous-Gemüsetaler	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce	Tagliatelle "al prosciutto" grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis (extra scharf!)
Menü 4	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln	Grünkohlteiler mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln	Gebratene Rinderleber in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree
Vegetarisch	Penne in Gorgonzolasauce mit Blattspinat und Broccoli	Eieromelette "natur" mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Buntes Gemüsecurry Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	Mediterrane Linsensuppe mit Tomaten, Kräutern und Balsamicoessig, dazu 1 Brötchen	Gemüse-Pastapfanne Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse
Kaltes Menü	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise	Quinoa-Salat mit roten Linsen, dicken Bohnen, Grünkohl, Paprika, Lauchzwiebeln, Tomaten und Edamame in einer Soja-Ingwer-Marinade, dazu Weißbrot und Butter	Frischer Sahnequark mit Himbeeren und Gebäck	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot
Salat	Salat Sunny Surprise Salat mit Pute, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Salat Allgäuer-Art Eisberg und Feldsalat mit Röstbällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen	Bunter Salat Mix Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-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 26.03.2023

Samstag – 04.03.2023

Samstags-Menü (gekühlt)
Gebratene Hähnchenkeule
in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln
4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"
auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree

Sonntag – 05.03.2023

Sonntags-Menü (tiefgekühlt)
Kasselerbraten
in feiner Bratensauce mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree
Gedünstetes Seehechtfilet
in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln

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