

Ist der Muttertag noch zeitgemäß?

Machen Sie mit bei unserer Umfrage und gewinnen Sie einen **50-Euro-Gutschein** von Media Markt

Wolfsburg. Diesmal fällt der Muttertag auf den 14. Mai. Vor 100 Jahren, im Jahr 1923, gab es ihn erstmals in Deutschland. Seinen Ursprung hat er in den USA, damals ging es nicht um Kommerz, sondern um Mütterrechte und Feminismus.

Heute fragen sich viele, wie sie den Muttertag zeitgemäß begehen können. Braucht es ihn überhaupt noch? „Ich glaube, dass wir den Muttertag umwidmen sollten in einen Elterntag, sonst schieben wir der Mutter eine Verantwortung zu, die sie allein nicht wahrnehmen kann und auch nicht wahrnimmt“, sagt Familien- und Bildungsforscher Wassilios Pthenakis. Auch

der Vatertag könne auf diese Weise umgewidmet werden.

Aus Sicht der Elternforscherin Désirée Waterstradt sollten sich Mütter wieder auf die Anfänge des Muttertags besinnen: „Wir brauchen wieder eine Mütterbewegung und müssen uns über Mutterschaft Gedanken machen.“ Wir würden gerne von Ihnen wissen: Finden Sie den



Direkt zur Umfrage: Scannen Sie einfach den QR-Code mit dem Handy.

Muttertag noch zeitgemäß? Machen Sie mit bei unserer Umfrage und gewinnen Sie einen 50-Euro-Gutschein von Media Markt.

Vergangene Woche wollten wir von Ihnen wissen, ob Sie gerne in einer Vier-Tage-Woche arbeiten wollen. Über 940 Leserinnen und Leser haben an unserer Umfrage teilgenommen. 40,1 Prozent der Teilnehmer würden nur in einer Vier-Tage-Woche arbeiten, wenn die Tagesarbeitszeit bleibt. 37,5 Prozent würden auch das Modell bevorzugen, wenn die Arbeitstage länger werden. 17,0 Prozent der Teilnehmer sind generell dagegen und 5,4 Prozent ist es egal.



Wenn die Werbeslogans in den Schaufenstern der Blumenläden eindringlicher werden, Kinder in Kitas und Schulen eifrig Herzen basteln und die Fernsehwerbespots vor Glück strahlende Mamas zeigen, dann steht der Muttertag vor der Tür.

FOTO: ARCHIV

FAMILIE
& DAHEIM

BÜRO &
BETRIEB

Mittagessen

täglich frisch gekocht

Meyer Menü

LIEFERT LECKER

Neukunden Aktion!

-20%*

Menüpreis
8,50€

inkl. Lieferung
und Dessert

* Nur für Neukunden. Wenn Sie an 5 aufeinander folgenden Tagen bestellen, bezahlen Sie nur für 4 Tage. Gültig bis zum 11.06.2023

Montag – 15.05.2023

Menü 1		5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen
Menü 2		2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen auf einer Karottensauce, dazu Broccoli-Blumenkohl-gemüse und Kartoffelpüree
Menü 3		Bunte Tortellini "alla panina" mit Schinken in Käsesahnesauce
Menü 4		Schnitzelbohnen-Eintopf mit Fleischinlage
Vegetarisch		Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Rührei und Kräuterpüree
Kaltes Menü		2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat
Salat		Sportler Salat bunter Blattsalat mit Pute, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen

Dienstag – 16.05.2023

	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle
	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln
	Frisches Fischfilet gebraten in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln
	Rahm-Wirsing mit einem Gemüsewürstchen und Sesamkartoffeln
	Farfalle Pestosalat mit Geflügelstückchen, Tomaten, Parmesankäse und Olivenbrot
	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen

Mittwoch – 17.05.2023

	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen
	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln
	5 Reibekuchen mit warmem Apfelmus
	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln
	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Spinat-Sahnesauce
	Meyers Milchreis mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus
	Caesar-Salat Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen

Donnerstag – 18.05.2023

	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen
	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln

Geänderte Lieferzeiten an dem Feiertag!

Die Donnerstags-Menüs (gekühlt) liefern wir am Mittwoch 17.05.

Freitag – 19.05.2023

	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat
	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis
	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis (extra scharf!)
	Grießflammeri mit eingelegten Sauerkirschen
	Gemüseschnitzel mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree
	Griechischer Bauernsalat Tomaten-, Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot
	Knusperсалат bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen

Samstag – 20.05.2023

	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle
	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohl-gemüse und Kartoffelpüree

Sonntag – 21.05.2023

	Hühnerfrikassee mit Gemüseris
	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen

Einfach bestellen: Tel. 0800-150 150 5 nur Festnetz • lokale Tel. 05191-837957-0 • www.meyer-menue.de