

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 unwidmen 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

vom 15.05. – 21.05.2023 / 20. Woche

	Montag – 15.05.2023	Dienstag – 16.05.2023	Mittwoch – 17.05.2023	Donnerstag – 18.05.2023	Freitag – 19.05.2023	Samstag – 20.05.2023
Menü 1	5 Königsberger Klöße in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle
Menü 2	2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen auf einer Karottensauce, dazu Broccoli-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	Sahnegeschnitzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree
Menü 3	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln	5 Reibekuchen mit warmem Apfelmus	<p style="font-size: 1.2em; color: #27ae60;">Geänderte Lieferzeiten an dem Feiertag!</p> <p style="font-size: 0.9em; color: #27ae60;">Die Donnerstags-Menüs (gekühlt) liefern wir am Mittwoch 17.05.</p>		Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis (extra scharf!)
Menü 4	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln	Schweine-Geschnitzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln	Grießflammeri mit eingelegten Sauerkirschen	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	
Vegetarisch	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Röhrei und Kräuterpüree	Rahm-Wirsing mit einem Gemüsewürstchen und Sesamkartoffeln	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Spinat-Sahnesauce	Gemüseschnitzel mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree	Hühnerfrikassee mit Gemüseris	
Kaltes Menü	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat	Farfalle Pestosalat mit Geflügelstückchen, Tomaten, Parmesankäse und Olivenbrot	Meyers Milchreis mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus	Griechischer Bauernsalat Tomaten-, Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, dazu Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen	
Salat	Sportler Salat bunter Blattsalat mit Pute, Walnüssen, Kürbis- und Pinienkernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Caesar-Salat Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	Knusper Salat bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen		

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