

KW 20  
13.05. –19.05.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate
	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €
<b>Montag</b> 13.05.2024	<b>Kräftige Kohlroulade</b> mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	<b>Hähnchenfleisch "Bombay"</b> in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}	<b>2 Hähnchenbrustfilets</b> in Champignon-Rahmsauce mit getr. Tomaten und Salbei, Petersilienkartoffeln {7,33,46}	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}	<b>2 Gemüsefrikadellen (veg.)</b> auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	<b>Großer Brathering</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	<b>Kerniger Salat (veg.)</b> Salat, rote Bete, Walnüssen, Kürbiskerne und Ziegenkäse, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}
<b>Dienstag</b> 14.05.2024	<b>Schnitzel "ungarische Art"</b> paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	<b>Schweine-Geschnetzeltes</b> "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Gedünstetes Filet vom Seehecht</b> mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	<b>Feinschmecker Eieromelette (veg.)</b> auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	<b>Fit-Salat</b> Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}
<b>Mittwoch</b> 15.05.2024	<b>Kräftige Kartoffelsuppe</b> mit Porree und Möhren, Bockwurstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Hähnchenschnitzel</b> Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	<b>Bunte Tortellini "alla panna"</b> mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Putenrollbraten</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,39,42,44,46}	<b>Gefüllte Paprikaschote (veg.)</b> mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	<b>Meyers Milchreis (veg.)</b> mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus {7,33}	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
<b>Donnerstag</b> 16.05.2024	<b>Straßburger Platte</b> Kasseler, Bratwurstchen, Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	<b>Schweinesteak "Berner Art"</b> in Champignonkäsesauce, Broccoli mit gerösteten Mandeln und Spätzle {1,3,7,8,10,12,31,33,43,44}	<b>5 Reibekuchen (veg.)</b> mit warmem Apfelmus {1,3,33}	<b>Schweinebraten</b> in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	<b>Spaghetti (veg.)</b> in Tomaten-Gemüsesugo mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Chicken Chips Salat</b> Salat mit Hähnchenstücken, Tomaten, Gurke, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}
<b>Freitag</b> 17.05.2024	<b>Gebratenes Fischfilet</b> in Sensauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b> mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46}	<b>Penne "all'arrabbiata"</b> mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse {1,3,7,33,43,44}	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	<b>Frische Kartoffelsuppe</b> mit einem kleinen Brötchen {1,9}	<b>Chicken Crossies</b> mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	<b>Salat Tiroler Art</b> Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}
<b>Samstag</b> 18.05.2024	<b>Pfannenfrikadelle</b> in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	<b>Ungarisches Gulasch</b> mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}					
<b>Sonntag</b> 19.05.2024	<b>Hähnchenschnitzel</b> in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,39,42,44,46}	<b>Rinder-Geschnetzeltes</b> Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



**ESSEN AUF RÄDERN**

An dem Standort Winsen haben wir für Sie ein vielseitiges Menüangebot – täglich frisch zubereitet, heiß geliefert und immer ist ein Dessert dabei.

Sie haben flexible Bestellmöglichkeiten, keine Vertragsbindung und keine Vorkasse. Die Abrechnung erfolgt für Sie bequem nach Ablauf des Monats.

**WEITERE ANGEBOTE IN WINSEN**

- Ambulante Pflege
- Mobiler Hilfsdienst
- Hauswirtschaftliche Dienste
- Wohnen mit Service

[www.winsen.paritaetischer.de](http://www.winsen.paritaetischer.de)

**HAFTUNGSAUSSCHLUSS**

Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller und der gleichzeitigen Verarbeitung verschiedener Lebensmittel ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und Produkte Spuren von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen enthalten.

Die Angaben zu Allergenen beziehen sich auf rezepturgemäß verwendete Zutaten. Eine Haftung für die vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird ausgeschlossen.

Hier gibt es das beste Mittel gegen Risiken und Nebenwirkungen: individuelle Beratung.

**MARKT APOTHEKE**  
im Schanzenhof

**ALLES KLAR?**



*Ihre Gesundheitspartner!*

Lüneburg | Adendorf | Lauenburg | Geesthacht | Winsen/Luhe | Buchholz i.d.N.

Sanitätshaus | Orthopädiertechnik | Rehatechnik  
Reha-Sonderbau | Kinderorthopädie | Brustprothetik  
klinische Orthopädie | Orthopädienschuhtechnik  
Kompressionstherapie

**REHA-OT** Lüneburg  
An der Roten Bleiche 1  
21335 Lüneburg  
Tel.: 04131 / 2244870  
www.rehaot.de

**Reinecke** Sanitätshaus  
Bahnhofstr.26  
21423 Winsen/Luhe  
Tel.: 04171 / 62425  
www.reinecke-winsen.de



**Kontakt**

**PARITÄTISCHER WINSEN**

**IHRE ANSPRECHPARTNERIN**  
**ANGELA ILCHMANN**

**Telefon: 04171 8876-21**

Schanzenring 8 | 21423 Winsen/Luhe  
[ear.wlw@paritaetischer.de](mailto:ear.wlw@paritaetischer.de)

KW 21  
20.05. – 26.05.

**Klassik Menü**

**Leichte Küche**

**Trend Menü**

**Vollkost Menü**

**Vegetarisches Menü**

**Kalte Küche**

**Knackige Salate**

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

**Montag**  
20.05.2024

**Kasselerbraten**

in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}

**Gedünstetes Seehechtfilet**

in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln {4,7,8,9,33,39,44}

**Dienstag**  
21.05.2024

**Schnitzel "Förster-Art"**

in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44}

**Berner Pfanne**

Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpfnudeln {1,7,31,38,42,43}

**Mittwoch**  
22.05.2024

**Hausgemachte Linsensuppe**

2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}

**Pfeffersteak vom Schwein**

in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}

**Donnerstag**  
23.05.2024

**Hacksteak "Meisterart"**

in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}

**3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.)**

mit Vanillesauce {1,3,7,31}

**Freitag**  
24.05.2024

**Ungarisches Gulasch**

mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}

**Gebratenes Seehechtfilet**

in Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln und buntem Sommergemüse {1,4,7,9,12,33,41}

**Samstag**  
25.05.2024

**Geflügel-Geschnetzeltes**

in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}

**Rostbratwurst**

mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,39,42,43,44}

**Sonntag**  
26.05.2024

**Rheinischer Sauerbraten**

in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,39,42,44}

**Frischer Möhre Eintopf**

mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}

**ALLERGENE:**

- 1 = Gluten und Erzeugnisse daraus
- 2 = Krebs und Erzeugnisse daraus
- 3 = Eier und Erzeugnisse daraus
- 4 = Fisch und Erzeugnisse daraus
- 5 = Erdnuss und Erzeugnisse daraus
- 6 = Soja und Erzeugnisse daraus
- 7 = Milch Milchweiß und Erzeugnisse daraus inkl. Laktose
- 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus
- 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus
- 10 = Senf und Erzeugnisse daraus
- 11 = Sesam und Erzeugnisse daraus
- 12 = Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 = Lupine und Erzeugnisse daraus
- 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

**INHALTSSTOFFE:**

- 31 = mit Farbstoff
- 33 = mit Antioxidationsmittel
- 36 = geschwärzt
- 37 = gewachst
- 38 = mit Phosphat
- 39 = mit Süßungsmittel
- 41 = mit Alkohol
- 42 = mit Rind
- 43 = mit Schwein
- 44 = mit Konservierungsstoff
- 46 = mit Geflügel



**Kontakt**

PARITÄTISCHER WINSEN

IHRE ANSPRECHPARTNERIN  
ANGELA ILCHMANN

Telefon: 04171 8876-21

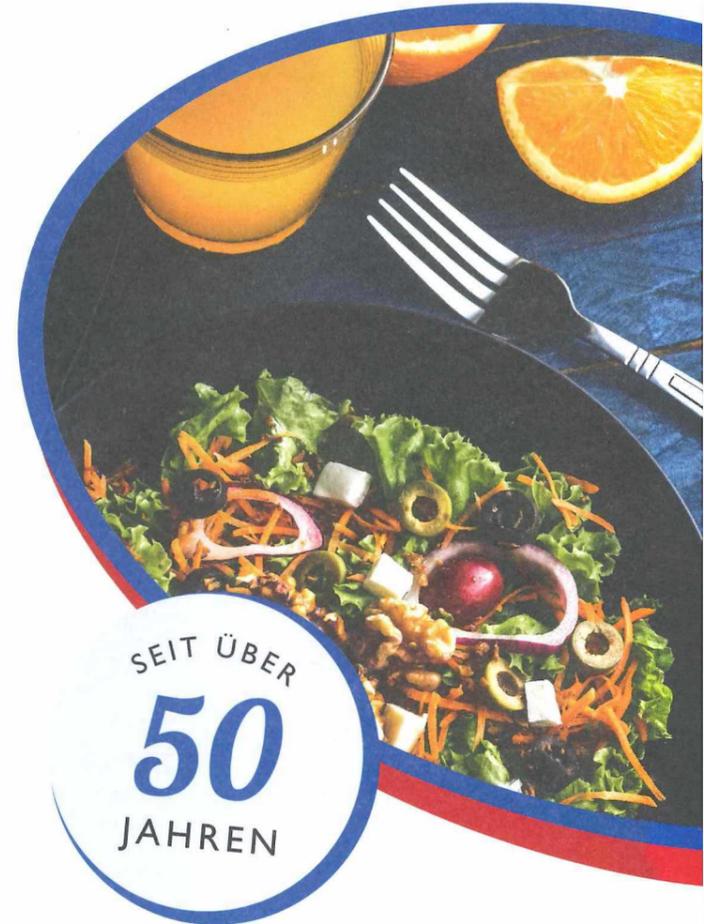
Schanzenring 8 | 21423 Winsen/Luhe  
ear.wlw@paritaetischer.de



**SPEISEKARTE**

20. - 21. Kalenderwoche

13. Mai – 26. Mai 2024



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

**Ihre Bestellung bitte!**

Geben Sie uns bitte den ausgefüllten Speiseplan **innerhalb von drei Tagen** zurück.

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon