

KW 42
17.10. – 23.10.

Klassik Menü

Leichte Küche

Trend Menü

Vollkost Menü

Vegetarisches Menü

Kalte Küche

Knackige Salate

8,65 €

8,65 €

8,65 €

8,65 €

8,65 €

8,65 €

8,65 €

**Montag
17.10.2022**

5 Königsberger Klopse

in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}



2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen

auf einer Karottensauce, Broccoli- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,3,7,42}



Chili con Carne

feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}



Schnippelbohnen-Eintopf

mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}



Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.)

mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}



2 Hacksteaks

mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}



Sportler Salat

Blattsalat mit Pute, Walnüssen, Kürbis- & Pinienkernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}



**Dienstag
18.10.2022**

Deftige Bauernplatte

Kasseler, Bratwürstchen und Bauchfleisch auf Sauerkraut, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}



Sahnegeschnetzeltes vom Schwein

mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}



Chicken Crossies

in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln {1,31,39,46}



Frisches Fischfilet

gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}



Rahm-Wirsing (veg.)

mit einem Gemüsewürstchen und Sesamkartoffeln {1,3,6,7,9,10,11,33}



Farfalle Pestosalat

mit Geflügelstückchen, Tomaten, Parmesankäse und Olivenbrot {1,3,7,36,44,46}



Salat Provencale

Blattsalat, Tomaten, Rucola, gebr. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}



**Mittwoch
19.10.2022**

Frischer Grünkohleintopf

mit Rauchfleisch und Mettwurst, 1 Brötchen {1,9,10,31,33,38,39,42,43,44}



Schweineschnitzel Art "Cordon bleu"

in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,42,43}



Fettuccine "Florentiner Art"

Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,3,7,31,42,46}



Schweine-Geschnetzeltes

"Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln {7,12,33,38,42,43,44}



Tortellini con sugo alla zucca (veg.)

Käsetortellini mit fruchtiger Tomaten-Kürbissauce {1,3,7}



1/2 Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,4,7,8,9,10,12,31,33,39}



Caesar-Salat (veg.)

Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}



**Donnerstag
20.10.2022**

Paniertes Schweineschnitzel

in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}



Puten-geschnetzeltes

in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}



Gebratene Cabanossi

mit roter Linsenbolognese, dazu Spaghetti {1,10,33,38,43,44}



Schweineschnitzel "natur"

mit Leipziger Allerlei in Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {3,7,10,31,33,42,43,44}



Frischkäse-Spinat-maultaschen (veg.)

in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,9,31}



Gebratenes Schweinekotelett

mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}



Salat Hawaii

mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}



**Freitag
21.10.2022**

Gebratenes Fischfilet

in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}



Gefüllte Paprikaschote

mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}



Indisches Butterchicken

marinierte Hähnchenbrustwürfel in Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis, mit frischem Koriander {7,12,33,46}



Grießflammeri (veg.)

mit eingelegten Sauerkirschen {1,7,39,44}



Gemüseschnitzel (veg.)

mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,31,33,44}



Griechischer Bauernsalat (veg.)

Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, dazu Butter und Kornkrustenbrot {1,6,7,11,12,36}



Knuspersalat (veg.)

bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,9}



**Samstag
22.10.2022**

Karlsbader Rahmgulasch

mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}



Knusper Hähnchenschnitzel

in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,42,46}



**Sonntag
23.10.2022**

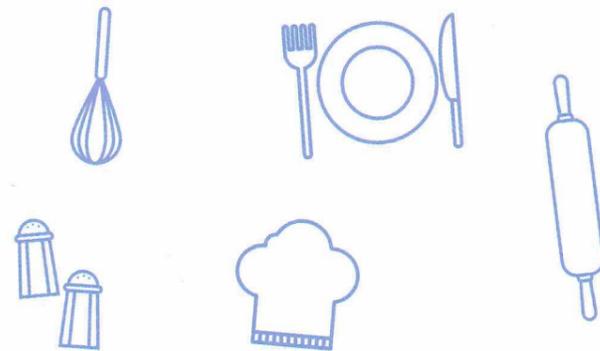
Hühnerfrikassee

mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}



Hubertusbraten

mit einer Waldpilzsauce, Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43,44}



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

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 | Orthopädietechnik | Rehathechnik
Reha-Sonderbau | Kinderorthopädie | Brustprothetik
klinische Orthopädie | Orthopädeschuhtechnik
Kompressionstherapie

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

Reinecke GmbH
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

KW 43
24.10. – 30.10.

Klassik Menü

Leichte Küche

Trend Menü

Vollkost Menü

Vegetarisches Menü

Kalte Küche

Knackige Salate

8,65 €

8,65 €

8,65 €

8,65 €

8,65 €

8,65 €

8,65 €

Montag
24.10.2022

Leberkäse mit Röstzwiebeln

dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33, 38,42,43,44}



Paniertes Hähnchenschnitzel

in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33,42, 44,46}



Djuvecreispfanne

mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}



Frühlingsgemüse-Eintopf

mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}



Penne in Gorgonzolasauce (veg.)

mit Blattspinat und Broccoli {1,7}



3 Matjesfilets

mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42, 43,44}



Salat Sunny Surprise

Salat mit Pute, Pfirsich, Gurke und Lollo Rosso, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}



Dienstag
25.10.2022

Cevapcici

4 Hackfleischröllchen in Balkansauce, dazu bunter Reis und Krautsalat {1,10, 33,36,39,42}



Hühnerbrustfilet "natur"

in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis {3,7,31,33,44,46}



Schwäbische Linsen

mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33, 38,43,44}



Gedünstetes Seehechtfilet

in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,4, 7,9,33}



Gemüse-Pastapfanne (veg.)

Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse {1,7}



Cocktailhappen "Miami"

Chicken Crossies, Mini-Ge-flügelfrikadellen, Putensteak mit griech. Bauern- & Floridasalat {1,3,7,8,9,10, 12,31,33,36,39,46}



Salat Allgäuer-Art

Eisberg- & Feldsalat, Röstbällchen gefüllt mit Bergkäse & Speck, Honig-Senf-Dress., 1 kl.Brötchen {1,7, 10,43,44}



Mittwoch
26.10.2022

Frische Gulaschsuppe

mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,6,7,12,33,42,44}



Zartes Pfeffer-Steak

in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, Salzkartoffeln {7,10, 33,42,43}



Rigatoni "al forno"

Nudeiröllchen in einer Rindfleischsauce mit Gemüse und Pilzen, mit Käse überbacken {1,7,12,33,42,44}



Grünkohlteiler

mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38, 39,43,44}



Buntes Gemüsecurry (veg.)

Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis



Milchreis Apfel (veg.)

mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott {7,33}



Chicken Chips Salat

Salat, panierte Hähnchenstücken, Tomaten & Gurke, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}



Donnerstag
27.10.2022

Rinder-Geschnetzeltes

Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33, 38,39,42,44}



Milchreis Pflaume (veg.)

mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}



Tagliatelle "al prosciutto"

grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7, 10,12,33,38,42,43,44}



Dicke Bohnen

mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}



Gemüsecurrywurst (veg.)

mit Röstkartoffeln und Krautsalat {1,3,6,7,9, 10,33,36,39}



Gebrautes Schweinekotelett

mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}



Tropical Dream

Salat, gebr. Hähnchenbrust & Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandeln, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}



Freitag
28.10.2022

Pfeffergulasch vom Rind

mit Zwiebeln und Paprika, Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}



Gebrautes Seehechtfilet

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



Thailändisches Rindfleisch

in Kokossauce mit typischen Gewürzen, Basmatireis (extra scharf!) {1,6,38,42}



Gebrahene Rinderleber

in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {1,7,12, 33,42}



Eieromelette "natur" (veg.)

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}



3 Cevapcici

mit einem pikanten Bulgursalat, Butter & Brot {1,6,7,10,42,44}



Bunter Salat Mix (veg.)

Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse & Granatapfel, Cocktail-Dress., 1 kl.Brötchen {1,3,7,10}



Samstag
29.10.2022

Gebraute Hähnchenkeule

in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42, 43,44,46}



4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"

auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10, 33,38,43,44}



Sonntag
30.10.2022

Kasselerbraten

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



Gedünstetes Seehechtfilet

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



ALLERGENE

1. Gluten und Erzeugnisse daraus
2. Krebse 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, Milcheiweiß u. E. d. 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 Sulfate
13. Lupine und Erzeugnisse daraus
14. Weichtiere und Erzeugnisse daraus

ZUSATZSTOFFE

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

Alle Menüs mit jodiertem Speisesalz.



Kontakt

PARITÄTISCHER WINSEN
IHRE ANSPRECHPARTNERIN
ANGELA ILCHMANN

Telefon: 04171 8876-21

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

DER PARITÄTISCHE
HARBURG

SPEISEKARTE

42. - 43. Kalenderwoche

17. Oktober – 30. Oktober 2022



SEIT ÜBER
50
JAHREN

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 _____