

KW 04
23.01. – 29.01.

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
23.01.2023

Rostbratwurst

mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}



Putengeschnetzeltes

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



Spaghetti "Tonno"

Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomatensauce, mit Olivenscheiben {4,7,12,31,33}



Linsensuppe

mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44}



Käsetortellini (veg.)

in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce {1,3,7}



Chicken Nuggets

knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}



Griechischer Salat (veg.)

Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,36}



Dienstag
24.01.2023

2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce

mit grünen Pfefferkörnern, Bohnengemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}



Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"

in Sauce mit Kartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}



Gedünstetes Seehechtfilet

auf einer cremigen Gemüsesauce, Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}



Mageres Kasseler

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}



Feuriges Chili (veg.)

mit Soja und Reis {6}



Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas, Brot & Butter {1,3,6,7,10,12,13,31,33,39,44,46}



Salat Tiroler Art

Eisberg- und Feldsalat, Käse & Cabanossi, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}



Mittwoch
25.01.2023

Frischer Grünkohleintopf

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



Paprika-Rahmbraten

mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}



Currybratwurst

mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,39,42,43}



Hackbraten

in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}



Frische Champignons (veg.)

in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}



8 Party-Geflügelfrikadellen

mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais {1,3,7,9,10,31,39,46}



Levante Salat

Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen, Fetakäse Joghurt Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,8}



Donnerstag
26.01.2023

Steak vom Schweinerücken

in Rahmsauce mit Kaiser Gemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}



3 Apfel-Pfannkuchen (veg.)

mit Vanillesauce {1,3,7,31}



Zitronenhähnchen "Toscana"

mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}



Badisches Rahmgeschnetzeltes

mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,39,42,43,44}



Möhreneintopf (veg.)

mit einem kleinen Brötchen {1,6,7}



Gebratenes Schweinekotelett

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



Orientalischer Salat

Salat mit Kichererbsen, Geflügelfrikadellen & Tomaten, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,33,46}



Freitag
27.01.2023

Gebackenes Schollenfilet

mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}



Hähnchenpfanne "Shanghai"

dazu Bandnudeln {1,3,6,46}



Penne "all`arrabbiata"

mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse {1,3,7,33,43,44}



Kräuterröhrei mit Schinken

dazu Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}



2 Couscous-Gemüsetaler (veg.)

mit einer Gemüsebolognese {1}



2 hausgemachte Frikadellen

mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}



Salat "4-Jahreszeiten" (veg.)

Blattsalat mit rote Bete, gebr. Champignons, Apfel, Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}



Samstag
28.01.2023

2 hausgemachte Frikadellen

in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}



Rinderbraten "Esterhazy"

in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln {9,38,42}



Sonntag
29.01.2023

Schweine-Geschnetzeltes

"Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}



Putenschnitzel "natur"

in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}



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 | Orthopädieschuhtechnik
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

KW 05
30.01. – 05.02.

Klassik Menü

9,50 €

Leichte Küche

9,50 €

Trend Menü

9,50 €

Vollkost Menü

9,50 €

Vegetarisches Menü

9,50 €

Kalte Küche

9,50 €

Knackige Salate

9,50 €

**Montag
30.01.2023**

Saftiger Spießbraten

in Zwiebelsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}



Berner Pfanne

Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika & Zwiebeln, Zöpfli-nudeln {1,7,31,38,42,43}



**Dienstag
31.01.2023**

4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"

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



Hähnchenfleisch "Bombay"

in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}



**Mittwoch
01.02.2023**

Hausgemachte Linsensuppe

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



Rancher Steak

mit Kräuterbutter und Speckböhnchen, Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}



**Donnerstag
02.02.2023**

Deftiger Grünkohl mit Mettwurst

und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39,43,44}



Hühnerfrikassee

mit Spargel und Gemüse-reis {7,12,33,44,46}



**Freitag
03.02.2023**

Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel

gebraten mit Remouladen-sauce und Petersilienkar-toffeln {1,3,4,9,10,31,39}



Jägerbraten

Schweinebraten in Cham-pignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}



**Samstag
04.02.2023**

Schweine-Krustenbraten

in Dunkelbiersauce mit Speckböhnchen und Klößen {1,6,7,9,10,33,38,41,42,43,44}



5 Königsberger Klopse

in feiner Kapernsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43}



**Sonntag
05.02.2023**

Pfeffer-Hacksteak

Hacksteak in Pfefferrahm-sauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}



Rindergulasch

mit Rotkohl und Salz-kartoffeln {12,33,38,42,44}

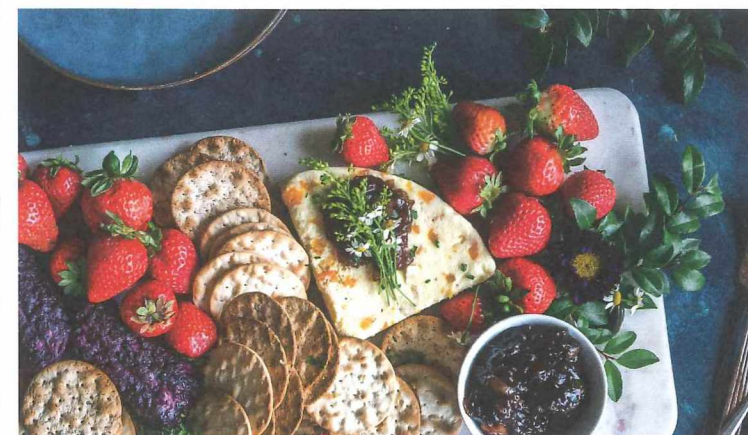


ALLERGENE

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.

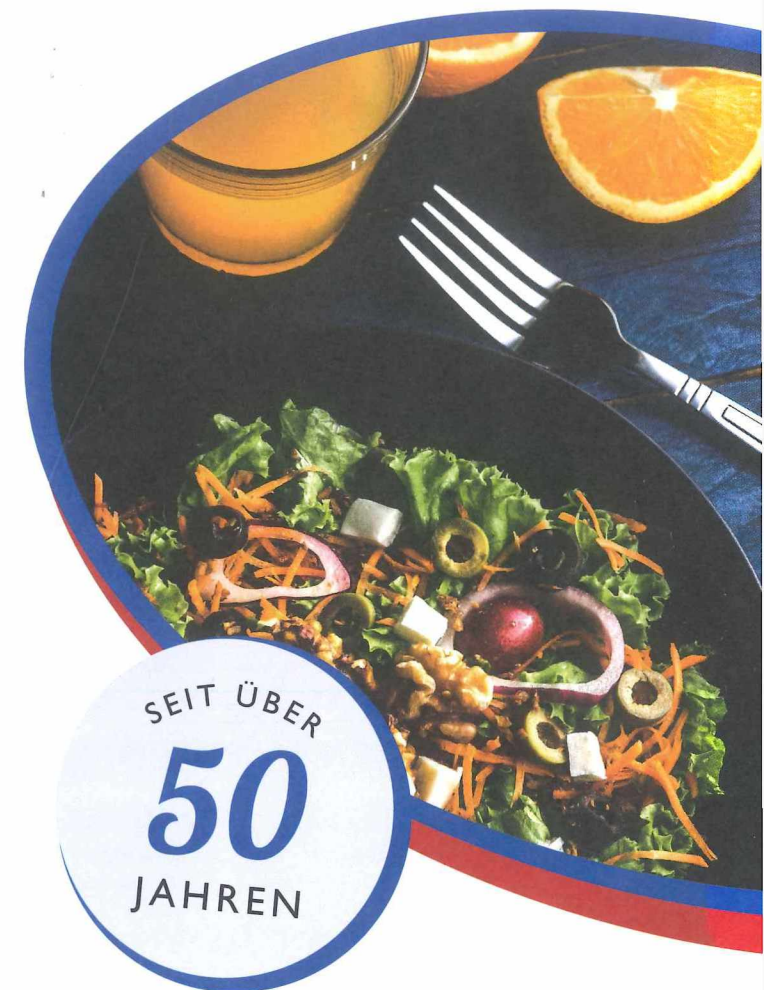


Kontakt
PARITÄTISCHER WINSEN
IHRE ANSPRECHPARTNERIN
ANGELA ILCHMANN
Telefon: 04171 8876-21
Schanzenring 8 | 21423 Winsen/Luhe
ear.wlw@paritaetischer.de



SPEISEKARTE

04. - 05. Kalenderwoche
23. Januar – 05. Februar 2023



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