

KW 06
06.02. – 12.02.

Klassik Menü

Leichte Küche

Trend Menü

Vollkost Menü

Vegetarisches Menü

Kalte Küche

Knackige Salate

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

**Montag
06.02.2023**

Schinken-Makkaroni
in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}

Hähnchenfleisch "Bombay"
in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}

2 Hähnchenbrustfilets
in Champignon-Rahmsauce mit getrockneten Tomaten und Salbei, Petersilienkartoffeln {7,33,46}

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

2 Gemüsefrikadellen (veg.)
auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}

Großer Brathering
mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}

Salat Tiroler Art
Eisberg- & Feldsalat mit Käse & Cabanosscheiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}

**Dienstag
07.02.2023**

Schnitzel "ungarische Art"
paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebel-sauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}

Schweine-Geschnetzeltes
"Züricher Art", mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}

Gedünstetes Filet vom Seehecht
mit Zitronen-Kräuterbutter & Pinienkernen, Tomaten-Olivensugo, Petersilienkartoffeln {1,3,4,7,33,36,44}

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

Spaghetti (veg.)
in Tomaten-Gemüsesugo mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}

Holländischer Käsesalat (veg.)
mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,31,33,39}

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

**Mittwoch
08.02.2023**

Kräftige Kartoffelsuppe
mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43,44}

Schweineschnitzel "Mailänder Art"
mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}

1/2 gegrillte Schweinshaxe
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}

Rindergulasch
mit Rotkohl und Salzkartoffeln [3,6 BE] {12,33,38,42,44}

Gefüllte Paprikaschote (veg.)
mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}

Wurstsalat "Schweizer Art"
mit Emmentaler- und Fleischkäse, Butter & Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}

Salat Provencale
Blattsalat mit Tomaten, Rucola, gebrat. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}

**Donnerstag
09.02.2023**

Straßburger Platte
Kasseler, Bratwürstchen, Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,42,43,44}

Jägerschnitzel "natur"
in Champignon-Crème-sauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}

Milchreis Sauerkirsch (veg.)
mit eingelegten Sauerkirschen {7}

Gekochter Tafelspitz
in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42,43}

Bunte Gemüseplatte (veg.)
Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, Petersilienkartoffeln {7,31,39,44}

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

Salat Sweet Dreams (veg.)
Salat mit Melone, Apfel, Trauben, Walnüssen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}

**Freitag
10.02.2023**

Saftiger Spießbraten
in Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {6,9,10,33,38,42,43,44}

Buntbarschfilet auf Paprikagemüse
mariniert mit feinen Kräutern und Pestospaghetti {1,3,4,7,12,31,33,44}

Bunte Tortellini "alla panna"
mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}

Hühnerfrikassee
mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}

Pikant. Ungarischer Eintopf (veg.)
mit Paprika, Bohnen und Kartoffeln, dazu ein Vollkornbrötchen {1,11}

Chicken Crossies
mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}

Kerniger Salat (veg.)
Salat mit roter Bete, Walnüssen, Kürbiskerne & Ziegenkäse, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}

**Samstag
11.02.2023**

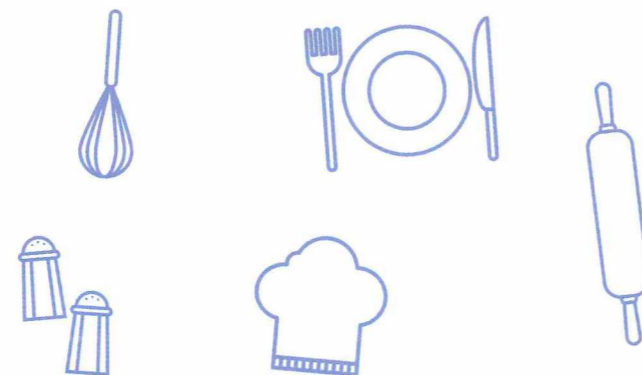
Pfannenfrikadelle
in Sauce, mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}

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

**Sonntag
12.02.2023**

Hähnchenschnitzel
in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,44,46}

Rinder-Geschnetzeltes
Art "Stroganoff", mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons, 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



HAFTUNGS AUSSCHLUSS

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 | 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

KW 07
13.02. – 19.02.

Klassik Menü

Leichte Küche

Trend Menü

Vollkost Menü

Vegetarisches Menü

Kalte Küche

Knackige Salate

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

9,50 €

Montag
13.02.2023

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce & ital. Kräutern, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}



Kasselerbraten

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



Albondigas

Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,12,33,39,43,44}



Frischer Möhreintopf

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



Feinschmecker Eieromelette (veg.)

auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}



2 Heringfilets

in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,31,33,39,43,44}



Thunfisch Salat

bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen, Mais, Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}



Dienstag
14.02.2023

Schnitzel "Förster-Art"

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



Hähnchen "süß-sauer"

Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}



Portugiesische Kartoffelsuppe

mit Süßkartoffeln, Spinat und gebratener Cabanossi, 1 Brötchen {1,6,7,10,33,38,42,43,44}



Gedünstetes Seehechtfilet

in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {1,4,7,9,33,39,44}



Vegetarische Kohlroulade (veg.)

in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}



Gyrosbraten

mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43}



Caesar-Salat-Hähnchen

Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons & Grana Padano, Caesar-Salat-Dressing, 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}



Mittwoch
15.02.2023

Feiner Porree-Eintopf

mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}



Schweinesteak "Berner Art"

in feiner Champignonkäsauce, Broccoli mit gerösteten Mandeln, Spätzle {1,3,7,8,10,12,31,33,43,44}



Hähnchenbrustfilet in Currysauce

mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}



Pfefferrahmbraten

in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}



Gebackener Hirtenkäse (veg.)

mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}



Chicken Nuggets

mit einem bunten Trullinudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}



Frischkäse Salat (veg.)

mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Pinienkernen & Frischkäse, Honig-Senf Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}



Donnerstag
16.02.2023

Deftiger Grünkohl mit Kasseler und Salzkartoffeln

{7,10,33,38,43,44}



3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce

{1,3,7,31}



Spaghetti "Alfredo"

mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}



2 Bratwürstchen "Thüringer Art"

auf Blattspinat mit Salzkartoffeln [3,8 BE] {7,9,10,38,43}



Fruchtige Tomatensuppe (veg.)

mit Ricotta-Spinat Tortellini, dazu ein Brötchen {1,3,7,44}



Gebratenes Schweinekotelett

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



Fit-Salat

bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}



Freitag
17.02.2023

Ungarisches Gulasch

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



Buntbarschfilet "Primavera"

in Senfsauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}



2 Rindfleisch-Gemüse-Frikadellen

in einer Gemüsebolognese, dazu 2 Couscous-Gemüsetaler {1,3,7,42}



Leber-geschnetzeltes

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



Italienische Nudelplatte (veg.)

Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce {1,3,7,31}



Eiersalat

mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, Butter und Brot {1,3,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}



Tortellini Salat (veg.)

Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,36,44}



Samstag
18.02.2023

Puten-Geschnetzeltes

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



Rostbratwurst

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



Sonntag
19.02.2023

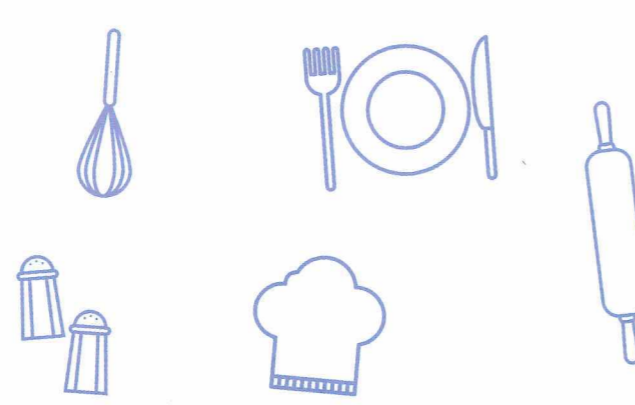
Rheinischer Sauerbraten

in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,38,42,43,44}



Frischer Möhreintopf

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



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

DER PARITÄTISCHE
HARBURG
SPEISEKARTE

06. - 07. Kalenderwoche
06. Februar – 19. Februar 2023



SEIT ÜBER
50
JAHREN

- 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

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

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon