

KW 50
11.12. – 17.12.

	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 11.12.2023	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	Schweizer Sahne-geschnetzeltes mit Edelpilzen, Butter-spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käse-sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.) mit Röhrei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}	Sportler Salat bunter Blattsalat mit Pute, Walnüssen, Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}
Dienstag 12.12.2023	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen, Bauchfleisch auf Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	Schupfnudeln mit Zimt& Zucker (veg.) dazu Vanillesauce und Zimtpflaumen {1,3,7,31}	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 mit Tomaten, Rucola, gebrat. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}
Mittwoch 13.12.2023	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und Mettwurst, 1 Brötchen {1,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Entenkeule in feiner Honig-Pfeffersauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen {1,7,33,42,46}	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons und Salzkartoffeln {7,12,33,38,42,43,44}	Frischkäse-Spinat-maultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}
Donnerstag 14.12.2023	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	Trüffelpesto-Spaghetti mit gebratenen Garnelen, gebackenen Tomaten in Tomatensugo {1,2,7,38}	Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46}	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,39,42,43,44}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	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 15.12.2023	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Hirschgulasch mit Kirschen Schwarzwurzeln und Petersilienkartoffeln {7,42}	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7,39,44}	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln, Oliven, Butter & Kornkrustenbrot {1,6,7,11,12,36}	Knuspersalat (veg.) Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1kl. Brötchen {1,3,7,9,10}
Samstag 16.12.2023	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 17.12.2023	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößen {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 ANGBOTE 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 | 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 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 51
18.12. – 24.12.

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
18.12.2023**

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, 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}



Fit-Salat

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



**Dienstag
19.12.2023**

Deftiger Grünkohl mit Kasseler

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



Hühnerbrustfilet "natur"

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



Spaghetti "Tonno"

Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomatensauce, mit Olivenscheiben {1,4,7,12,31,33,36}



Gedünstetes Seehechtfilet

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



Gemüseschnitzel (veg.)

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



Holländischer Käsesalat (veg.)

mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,31,33,39}



Salat Allgäuer-Art

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



**Mittwoch
20.12.2023**

Hausgemachte Erbsensuppe

mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}



Zartes Pfeffer-Steak

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



Indisches Butterchicken

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



Rindergulasch

mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}



Buntes Gemüsecurry (veg.)

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



Frischer Sahnequark (veg.)

mit Obstsalat {6,7,33}



Chicken Chips Salat

bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}



**Donnerstag
21.12.2023**

Großer Grillteller

Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}



Milchreis Pflaume (veg.)

mit Zimt und Zucker, 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}



Hähnchenschnitzel

Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren {1,7,31,39,42,44,46}



Mediterrane Linsensuppe (veg.)

mit Tomaten, Kräutern und Balsamicoessig, 1 Brötchen {1,6,9,10,12,31,33}



Gebratenes Schweinekotelett

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



Salat Sunny Surprise

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



**Freitag
22.12.2023**

Pfeffergulasch vom Rind

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



Gebratenes Buntbarschfilet

in Dijon-Senfsauce, Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}



Meyers große Nudelplatte

Käsetortellini & grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}



Dicke Bohnen

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



Gemüse-Pastapfanne (veg.)

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



3 Cevapcici

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



Bunter Salat Mix (veg.)

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



**Samstag
23.12.2023**

Gebratene Hähnchenkeule

in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}



4 Bratwürstchen

"Nürnberger Art" auf Sauerkraut, Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44}



**Sonntag
Heiligabend
24.12.2023**

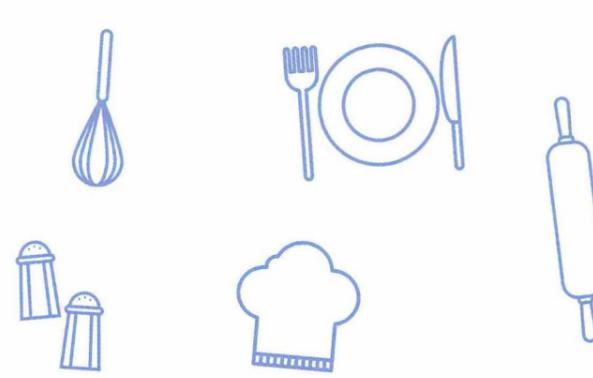
Kasselerbraten

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



Puten-geschnetzeltes

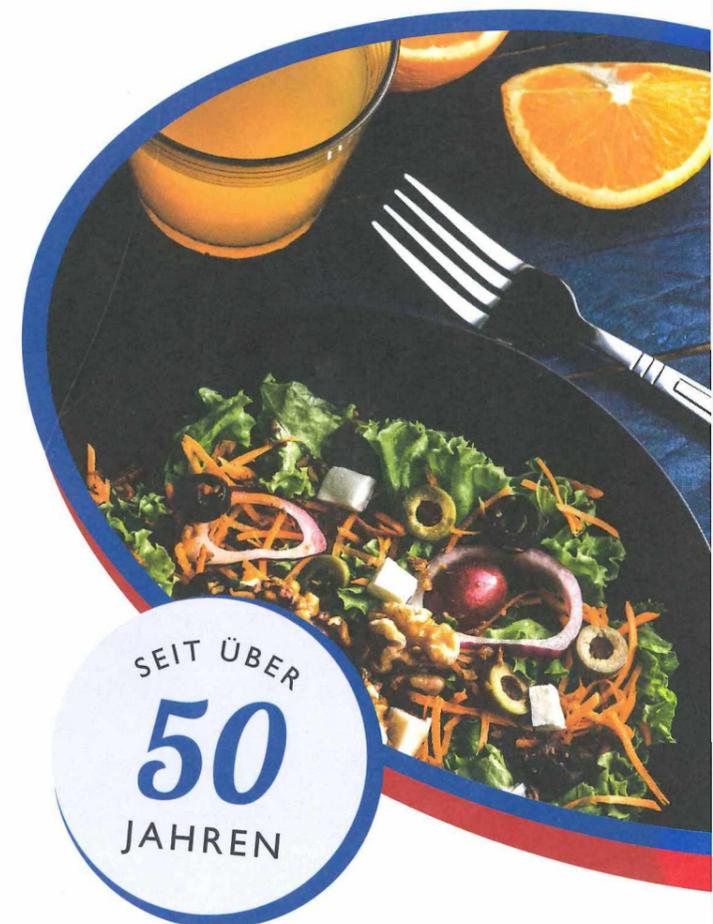
in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

**DER PARITÄTISCHE
HARBURG
SPEISEKARTE**

**50. - 51. Kalenderwoche
11. Dezember – 24. Dezember 2023**



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