

KW 20
12.05. – 16.05.

**Klassik
Menü**

12,00 €

Rostbratwurst

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



**Leichte
Küche**

12,00 €

**Geflügel-
Geschnetzeltes**

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



**Trend
Menü**

12,00 €

**Frischkäse-
Spinatmaultaschen**

in einer Schinken-
Spinatkäsesauce
{1,3,7,31,33,38,42,43,44}



**Vollkost
Menü**

12,00 €

Linsensuppe

mit Gemüse und 2 Wiener
Würstchen {6,9,10,12,33,
38,39,42,43,44}



**Vegetarisches
Menü**

12,00 €

Käsetortellini (veg.)

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



**Kalte
Küche**

12,00 €

2 Heringfilets

in süß-saurer Apfel-Zwie-
belsauce mit Kartoffelsalat-
Specksalat ohne Mayon-
naise {1,3,4,6,7,9,10,12,
31,33,39,42,43,44}



**Knackige
Salate**

12,00 €

**Salat Bella Italia
(veg.)**

Salat mit Mozzarella,
Rucola, Cocktail-Tomaten,
Basilikum, Balsamico-
Dress., 1 kl.Brötchen {1,7}



**Montag
12.05.2025**

**Dienstag
13.05.2025**

**Mittwoch
14.05.2025**

**Donnerstag
15.05.2025**

**Freitag
16.05.2025**

Pfannenfrikadelle

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



**2 Hähnchen-
brustfilets "natur"**

in einer Currysauce,
Zuckererbsen und
Bandnudeln {1,7,46}



Albondigas

span. Fleischbällchen in
scharfer Tomatensauce mit
Reis {1,3,7,9,10,33,
39,43,44}



Frisches Fischfilet

gedünstet in Gemüserahm-
sauce und Petersilienkar-
toffeln {4,7,9,33}



**Spaghetti
Bolognese (veg.)**

mit Gemüse-Soja-
Bolognese {1,6}



Geflügelsalat

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



**Bunter Salat Mix
(veg.)**

Salat mit Bärlauch-Kartof-
feln, Hirtenkäse, Granat-
apfel, Cocktail-Dress., 1 kl.
Brötchen {1,3,7,10}



**Frischer
Möhreneintopf**

mit 1 Bockwürstchen, dazu
1 Brötchen {1,9,10,33,38,
42,43,44}



Jägerbraten

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



Chicken Crossies

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



**2 Bratwürstchen
"Thüringer Art"**

auf Blattspinat mit Salz-
kartoffeln {7,9,10,38,43}



**Frische
Champignons (veg.)**

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



**Meyers Milchreis
(veg.)**

mit etwas Zucker und Zimt,
Sauerkirschen und
Apfelmus {7,33}



Hirtensalat

mit Geflügelhackfleischbäl-
chen, Hirtenkäse, Tomaten
und Paprika, Joghurt-
Dress., 1 kl. Brötchen
{1,3,6,7,46}



**Steak vom
Schweinerücken**

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



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

mit Vanillesauce {1,3,7,31}



**Gegrillte
Hähnchenkeule**

auf mediterranem
Grillgemüse mit Reis
{12,31,33,46}



**Schweine-
Geschnetzeltes**

"Züricher Art" mit Cham-
pignons in Sahne und
Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,
38,42,43,44}



**Bunte Reispfanne
(veg.)**

mit Paprika und Mais, dazu
eine Tomaten-Basilikum-
sauce, mit Hirtenkäse
{7,39}



**Gebratenes
Schweinekotelett**

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



Salat Allgäuer-Art

Eisberg und Feldsalat mit
Röstbällchen, Honig-Senf-
Dress., 1kl. Brötchen
{1,7,10,43,44}



**Gebackenes
Schollenfilet**

mit heißem Speck-Kartof-
felsalat und Remouladen
sauce {1,3,4,9,10,12,31,
33,39,43,44}



Hühnerfrikassee

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



**Bigos - Polnischer
Krauttopf**

mit Weißkohl und Sauer-
kraut, Schweinegulasch,
Speck und Cabanossi,
Petersilienkartoffeln
{10,12,33,38,43,44}



**Leber-
geschnetzeltes**

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



**Gemüse-Pilzpfanne
(veg.)**

in Käsesahnesauce mit
Butternudeln {1,6,7,31}



**Gebackenes
Putenschnitzel**

mit ½ Pfirsich und Wal-
dorfsalat {1,3,8,9,10,31,
33,39,46}



Levante Salat (veg.)

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



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

**DER PARITÄTISCHE
HARBURG**

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 Infor-
mationen, die wir von Herstellern und Lieferanten erhalten.
Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller und der gleich-
zeitigen Verarbeitung verschiedener Lebensmittel ist es mög-
lich, 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 Aufzäh-
lung 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
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 21 19.05. – 23.05.	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €
Montag 19.05.2025	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43} ☐	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46} ☐	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, Basmatireis (extra scharf!!) {1,6,38,42} ☐	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46} ☐	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7} ☐	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39} ☐	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46} ☐
Dienstag 20.05.2025	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44} ☐	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44} ☐	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44} ☐	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln {4,7,9,33} ☐	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6} ☐	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,-12,31,39,46} ☐	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44} ☐
Mittwoch 21.05.2025	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44} ☐	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44} ☐	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42} ☐	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43} ☐	Curry-Nudeln (veg.) mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,-} ☐	Pfirsich-Vanillecreme (veg.) mit gewürfelten Pfirsichen und Keksen, dekoriert mit Schokoraspeln {1,3,6,7} ☐	Wildkräuter Salat (veg.) Eisberg-, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, getr. Champignons und Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10} ☐
Donnerstag 22.05.2025	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43} ☐	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46} ☐	Zarte Kasselierscheiben in würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44} ☐	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44} ☐	Griech. Gemüse-eintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen {1,7} ☐	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43} ☐	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46} ☐
Freitag 23.05.2025	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39} ☐	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43} ☐	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46} ☐	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43} ☐	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesan-käse extra {1,3,7,31,44} ☐	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43} ☐	Orientalischer Salat Salat mit marin. Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,33,46} ☐
	☐	☐					
	☐	☐					



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



SPEISEKARTE

20. - 21. Kalenderwoche

12. Mai – 23. Mai 2025



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 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

Ihre Bestellung bitte!

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

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon