

KW 24
10.06. – 13.06.

	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 €
Dienstag 10.06.2025	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen mit Paprika-Tomatensauce & buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	Sahne geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen, Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33,39,44}	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}	Chicken Nuggets mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}	Caesar-Salat- Hähnchen Römersalat, Hähnchenbrustfilet, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}
Mittwoch 11.06.2025	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}	Ratsherrentopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	Badisches Rahmgeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Frischkäse-Spinat- maultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	Griechischer Joghurt (veg.) mit Honig gesüßt, Mangokompott, Vollkornmüsli mit Keksen, mit Walnüssen {1,3,7,8}	Salat Provencal Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebr. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}
Donnerstag 12.06.2025	Schinken-Makkaroni in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}	1/2 gebrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.) mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise {1,3,7,9,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat "4- Jahreszeiten" (veg.) Blattsalat, rote Bete, Champignons, Apfel, Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}
Freitag 13.06.2025	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersiliencartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Hähnchen "süß-sauer" Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}	Grießflammeri Sauerkirsch (veg.) mit eingekochten Sauerkirschen {1,7}	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	Spaghetti Vegetariano (veg.) mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesan-Käse {1,3,7,12,33,44}	Frischer Spargelsalat (veg.) mit Rucola, Champignons, Parmesan, Pinienkerne und Zwiebelringen, Weißbrot & Butter {1,3,6,7,12,31,33}	Knuspersalat (veg.) bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}
	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----



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.



ALLES KLAR?



Kontakt

PARITÄTISCHER WINSSEN

IHRE ANSPRECHPARTNERIN
ANGELA ILCHMANN

Telefon: 04171 8876-21

Schanzenring 8 | 21423 Winsen/Luhe

ear.wlw@paritaetischer.de

KW 25

16.06. – 20.06.

	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 16.06.2025	5 Königsberger Klopse <small>in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33, 39,42,43}</small>	Hähnchenbrustfilet "India" <small>in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, Gemüsereis {7,46}</small>	Schwäbische Linsen <small>mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33, 38,43,44}</small>	Frühlingsgemüse- Eintopf <small>mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}</small>	Blumenkohl-Käse- Medaillon (veg.) <small>mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}</small>	3 Matjesfilets <small>mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42, 43,44}</small>	Thunfisch Salat <small>Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Mais, Cocktail-DressBrötchen {1,3,4,10}</small>
Dienstag 17.06.2025	Spaghetti Bolognese <small>Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und ital. Kräutern, Parmesankäse {1,3,7,42,44}</small>	Chinapfanne "süß- sauer" <small>mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis {1,6,12,46}</small>	Gedünstetes Filet vom Seehecht <small>mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, Tomaten-Olivensoße, Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}</small>	Rindergulasch <small>mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}</small>	Gemüseschnitzel (veg.) <small>mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,33}</small>	Wurstsalat "Schweizer Art" <small>mit Emmentaler- & Fleischkäse ausgarniert, Butter und Brot {1,6,7,9,10, 11, 12,33,38,39,42,43,44}</small>	Kerniger Salat (veg.) <small>Salat, Rote Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Kürbiskerne und Ziegenkäse, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}</small>
Mittwoch 18.06.2025	Hausgemachte Erbensuppe <small>mit Speck, 1 Mettwürstchen und 1 Brötchen {1,6, 9,10,31,33,38,39,42, 43,44}</small>	Schweineschnitzel <small>"Mailänder Art" mit Tomaten-Spaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}</small>	Indisches Butterchicken <small>Hähnchenbrustwürfel in orient. Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis, frischer Koriander {7,12,33,46}</small>	Rostbratwurst <small>mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree {7,9,10,38,42,43}</small>	Vegetarische Kohlroulade (veg.) <small>in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}</small>	Rote Grütze (veg.) <small>mit Vanillesahnesauce und Sahnequark {7,31}</small>	Chicken Chips Salat <small>Salat mit Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}</small>
Donnerstag 19.06.2025	Deftige Bauernplatte <small>Kasseler, Bratwürstchen, Bauchfleisch auf Sauerkraut, Kartoffelpüree & Röstiwielen {1,7,9,10, 33,38,43,44}</small>	Hähnchenschnitzel <small>Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffeln, Erbsen & Möhren {1,7,31,42,44,46}</small>	Tagliatelle "al prosciutto" <small>grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7, 10,12,33,38,42,43,44}</small>	Gekochtes Rindfleisch <small>in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}</small>	Eieromelette "natur" (veg.) <small>mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}</small>	Gebratenes Schweinekotelett <small>mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}</small>	Salat Sunny Surprise <small>Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke, Lollo Rosso, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}</small>
Freitag 20.06.2025	Pfeffergulasch vom Rind <small>mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}</small>	Gebratenes Buntbarschfilet <small>in Dijon-Senfsauce, Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}</small>	Milchreis Sauerkirsch (veg.) <small>mit eingekochten Sauerkirschen {7}</small>	Dicke Bohnen <small>mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}</small>	Feuriges Chili (veg.) <small>mit Soja und Reis {6}</small>	Chicken Crossies <small>mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10, 31,33,39,46}</small>	Griechischer Salat (veg.) <small>Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,36}</small>

ALLERGENE:

- 1 = Gluten und Erzeugnisse daraus
- 2 = Krebs 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 = Schwefeloxid 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

SPEISEKARTE

24. - 25. Kalenderwoche

09. Juni – 20. Juni 2025



Ihre Bestellung bitte!

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

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon