

KW 26
23.06. – 27.06.

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
23.06.2025

Rostbratwurst

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



Geflügel-Geschnetzeltes

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



Frischkäse-Spinatmaultaschen

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



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}



2 Heringfilets

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



Salat Bella Italia (veg.)

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



Dienstag
24.06.2025

Pfannenfrikadelle

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



2 Hähnchenbrustfilets "natur"

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



Albondigas

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



Frisches Fischfilet

gedünstet in Gemüse-rahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}



Spaghetti Bolognese (veg.)

mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}



Geflügelsalat

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



Bunter Salat Mix (veg.)

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



Mittwoch
25.06.2025

Frischer Möhreintopf

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



Jägerbraten

Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {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 Salzkartoffeln {7,9,10,38,43}



Frische Champignons (veg.)

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



Meyers Milchreis (veg.)

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



Hirtensalat

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



Donnerstag
26.06.2025

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 Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}



Bunte Reispfanne (veg.)

mit Paprika und Mais, eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}



Gebratenes Schweinekotelett

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



Salat Allgäuer-Art

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



Freitag
27.06.2025

Gebackenes Schollenfilet

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



Hühnerfrikassee

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



Bigos - Polnischer Krauttopf

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



Mageres Kasseler

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



Gemüse-Pilzpfanne (veg.)

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



Gebackenes Putenschnitzel

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



Levante Salat (veg.)

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



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



ESSEN AUF RÄDERN

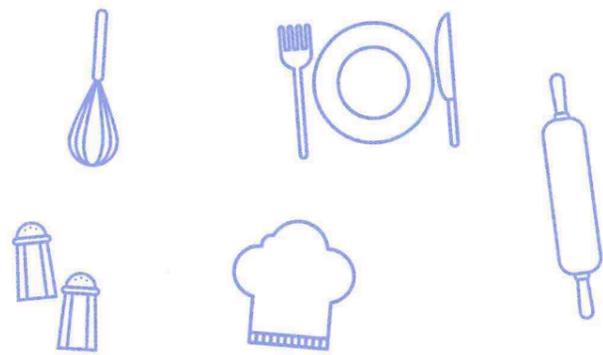
An dem Standort Winsen haben wir für Sie ein vielseitiges Menüangebot – täglich frisch zubereitet, heiß geliefert und immer ist ein Dessert dabei.

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 | 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 27
30.06. – 04.07.

	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 30.06.2025	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9, 10,42,43} <input type="checkbox"/>	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7, 31,42,44,46} <input type="checkbox"/>	Spaghetti "Tonno" Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini- Tomatensauce, mit Olivenscheiben {1,4,7,12,31,33,36} <input type="checkbox"/>	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseinlage und Reis {9,46} <input type="checkbox"/>	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7} <input type="checkbox"/>	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31, 33,39} <input type="checkbox"/>	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrock. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46} <input type="checkbox"/>
Dienstag 01.07.2025	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33, 38,43,44} <input type="checkbox"/>	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12, 33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44} <input type="checkbox"/>	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln {4,7, 9,33} <input type="checkbox"/>	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6} <input type="checkbox"/>	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10, 12,31,39,46} <input type="checkbox"/>	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen, Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44} <input type="checkbox"/>
Mittwoch 02.07.2025	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44} <input type="checkbox"/>	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44} <input type="checkbox"/>	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42} <input type="checkbox"/>	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43} <input type="checkbox"/>	Curry-Nudeln (veg.) mit knackigen Frühlingzwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12} <input type="checkbox"/>	Fruchtsalat mit Sahnequark (veg.) dazu Vanillesauce {7,31,33} <input type="checkbox"/>	Wildkräuter Salat (veg.) Eisberg- & Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebr. Champignons & Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10} <input type="checkbox"/>
Donnerstag 03.07.2025	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10, 42,43} <input type="checkbox"/>	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl, Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42, 43,46} <input type="checkbox"/>	Zarte Kasselerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoli-röschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7} <input type="checkbox"/>	Griech. Gemüse-eintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen {1,7} <input type="checkbox"/>	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43} <input type="checkbox"/>	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3, 7,9,10,46} <input type="checkbox"/>
Freitag 04.07.2025	Gebratenes Fischfilet in Sensauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39} <input type="checkbox"/>	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43} <input type="checkbox"/>	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46} <input type="checkbox"/>	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43} <input type="checkbox"/>	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra {1,3,7,31,44} <input type="checkbox"/>	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43} <input type="checkbox"/>	Orientalischer Salat Salat mit marini. Kichererbsen, Geflügelfrikadellen, Tomaten, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10, 33,46} <input type="checkbox"/>
---	---	---					
---	---	---					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



DER PARITÄTISCHE
HARBURG
SPEISEKARTE

26. - 27. Kalenderwoche
23. Juni – 04. Juli 2025



- 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 Sulfit
 - 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