

KW 22  
26.05. – 30.05.

	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 €
<b>Montag</b> 26.05.2025	<b>Kräftige Kohlroulade</b> mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	<b>Hähnchenfleisch "Bombay"</b> in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}	<b>2 Gemüse-frikadellen (veg.)</b> auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	<b>Großer Brathering</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	<b>Caesar-Salat (veg.)</b> Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}
<b>Dienstag</b> 27.05.2025	<b>Schnitzel "ungarische Art"</b> paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	<b>Jägerbraten</b> Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	<b>Gedünstetes Filet</b> v mit Zitronen-Kräuterbutter, Pinienkernen, Tomaten-Olivensugo, Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	<b>Kräuterröhrei mit Schinken</b> dazu Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}	<b>Penne "al pomodoro" (veg.)</b> Nudelröllchen mit ital. Kräuter- Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	<b>Chicken Crossies</b> mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
<b>Mittwoch</b> 28.05.2025	<b>Kräftige Kartoffelsuppe</b> mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Schweineschnitzel</b> Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	<b>Bunte Tortellini "alla panna"</b> mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Gefüllte Paprikaschote (veg.)</b> mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	<b>Sahnequark (veg.)</b> mit Schokoraspen dazu Früchte und Vollkornmüli {1,3,6,7,8,33}	<b>Salat Tiroler Art</b> Eisberg-, Feldsalat mit Käse, Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}
<b>Donnerstag</b> 29.05.2025	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----
<b>Freitag</b> 30.05.2025	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b> in Zitronen- Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44}	<b>Feurige Schaschlikpfanne</b> gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}	<b>5 Reibekuchen (veg.)</b> mit warmem Apfelmus {1,3,33}	<b>Putenrollbraten</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,39,42,44,46}	<b>Bunte Gemüseplatte (veg.)</b> Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, Petersilienkartoffeln {7,31}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> mit Tsatsiki und griech. Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}	<b>Fit-Salat</b> Salat mit geräuch. Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



**ESSEN AUF RÄDERN**

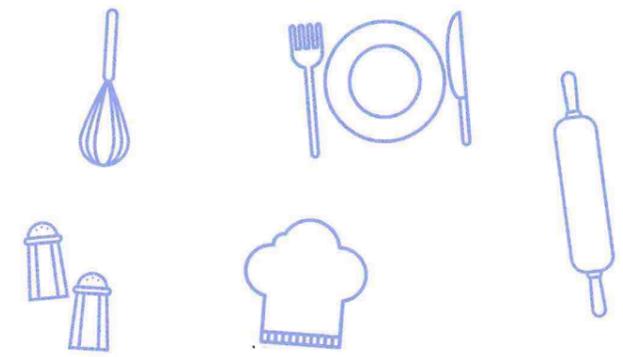
An dem Standort Winsen haben wir für Sie ein vielseitiges Menüangebot – täglich frisch zubereitet, heiß geliefert und immer ist ein Dessert dabei.

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](http://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 | Reha-technik  
Reha-Sonderbau | Kinderorthopädie | Brustprothetik  
klinische Orthopädie | Orthopädieschuhtechnik  
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](mailto:ear.wlw@paritaetischer.de)

KW 23  
02.06. – 06.06.

	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 €
<b>Montag</b> 02.06.2025	<b>Penne Bolognese</b> Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44} <input type="checkbox"/>	<b>Paprika-Rahmbraten</b> mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	<b>2 Hähnchen-brustfilets</b> auf frischem Spargelragout, getrock. Tomaten, grüne Bandnudeln {1,3,7,33,42,46} <input type="checkbox"/>	<b>Wirsing-Eintopf</b> mit 4 Fleischklößchen {1,3,6,9,10,42,43} <input type="checkbox"/>	<b>Feinschmecker Eieromelette (veg.)</b> auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7} <input type="checkbox"/>	<b>Gyrosbraten</b> mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43} <input type="checkbox"/>	<b>Thunfisch Salat</b> Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Mais, Cocktail-Dress., 1kl. Brötchen {1,3,4,10} <input type="checkbox"/>
<b>Dienstag</b> 03.06.2025	<b>Schnitzel "Förster-Art"</b> in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44} <input type="checkbox"/>	<b>Berner Pfanne</b> Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, Zöpfli-nudeln {1,7,31,38,42,43} <input type="checkbox"/>	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b> in buntem Spargelragout mit Zucchini und Paprika, dazu Wildreis {1,4,7,33} <input type="checkbox"/>	<b>Hackbraten</b> in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	<b>Senfeier (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33} <input type="checkbox"/>	<b>Chicken Nuggets</b> Hähnchenstücke mit Currydip und Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46} <input type="checkbox"/>	<b>Salat Hawaii</b> mit Schinken, Ananas, Gurken, Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44} <input type="checkbox"/>
<b>Mittwoch</b> 04.06.2025	<b>Hausgemachte Linsensuppe</b> 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	<b>Jägerschnitzel "natur"</b> in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44} <input type="checkbox"/>	<b>Balsamico-Spargel (veg.)</b> weißer & grüner Spargel, geback. Tomaten in Balsamicofond & Bavettennudeln, Parmesankäse {1,3,7,33,44} <input type="checkbox"/>	<b>Rostbratwurst "Thüringer Art"</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44} <input type="checkbox"/>	<b>Gemüse-Pastapfanne (veg.)</b> Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse {1,7} <input type="checkbox"/>	<b>Frische Erdbeeren (veg.)</b> mit Vanillesauce und Quark {7,31} <input type="checkbox"/>	<b>Frischkäse Salat (veg.)</b> Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Pinienkernen, Frischkäse, Honig-Senf Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33} <input type="checkbox"/>
<b>Donnerstag</b> 05.06.2025	<b>2 Hack-Medaillons "Toscana"</b> mit Kräutern auf Tomaten-Zucchinigemüse und Bandnudeln {1,3,9,10,43} <input type="checkbox"/>	<b>3 Apfel-Pfannkuchen (veg.)</b> mit Vanillesauce {1,3,7,31} <input type="checkbox"/>	<b>Spargel mit Sauce Hollandaise</b> und Petersilienkartoffeln, dazu Schinkenwürfel extra {3,7,9,10,31,33,43,44} <input type="checkbox"/>	<b>Putenbrust "natur"</b> in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln {7,42,46} <input type="checkbox"/>	<b>Rote Linsen-bolognese (veg.)</b> mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3} <input type="checkbox"/>	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43} <input type="checkbox"/>	<b>Tropical Dream</b> Salat, gebr. Hähnchenbrust, Mangowürfeln, Tomaten, Gurken, Mandel, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46} <input type="checkbox"/>
<b>Freitag</b> 06.06.2025	<b>Ungarisches Gulasch</b> mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44} <input type="checkbox"/>	<b>Buntbarschfilet "Primavera"</b> in Sensauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33} <input type="checkbox"/>	<b>Frisches Kerbel-Spargelragout</b> mit 4 Fleischklößen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43} <input type="checkbox"/>	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüse-reis {7,12,33,44,46} <input type="checkbox"/>	<b>Italienische Nudelplatte (veg.)</b> Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce {1,3,7,31} <input type="checkbox"/>	<b>8 Party-Geflügelfrikadellen</b> mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46} <input type="checkbox"/>	<b>Tortellini Salat (veg.)</b> Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,36,44} <input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



**DER PARITÄTISCHE**  
HARBURG  
**SPEISEKARTE**

**22. - 23. Kalenderwoche**  
26. Mai – 06. Juni 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 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](mailto: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