

KW 30  
21.07. – 25.07.

**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  
21.07.2025**

**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 und Salzkartoffeln {1,3,7,33,42,46}



**Djuvecreispfanne**

mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}



**Schnippelbohnen-Eintopf**

mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}



**Penne in Gorgonzolasauce (veg.)**

mit Blattspinat und Broccoli {1,7}



**2 Hacksteaks**

mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}



**Thunfisch Salat**

bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, Cocktail-Dress. 1 kl. Brötchen {1,3,4,10}



**Dienstag  
22.07.2025**

**Großer Grillteller**

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



**Sahne-geschnetzeltes**

vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Finger-möhren, 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}



**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 mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}



**Mittwoch  
23.07.2025**

**Frischer Weißkrauteintopf**

mit Kasseler und einem kleinen Brötchen {1,7,9,33,38,42,43,44}



**Ratsherrentopf**

Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}



**Hähnchenbrustfilet in Currysauce**

mit Früchten, 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}



**Kokosmilchreis (veg.)**

Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokomptt, Vollkornmüli und Keksen, gerösteten Kokosraspeln {1,3,7,8}



**Salat Provencale**

Blattsalat mit Tomaten, Rucola, gebrat. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}



**Donnerstag  
24.07.2025**

**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 gegrillte 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 mit rote Bete, Champignons, Apfelspalten, Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress. 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}



**Freitag  
25.07.2025**

**Alaska-Seelachsfilet**

im Knuspermantel, gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}



**Hühnchen "süß-sauer"**

Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}



**Grießflammeri Sauerkirsch (veg.)**

mit eingelegten 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 Parmesankäse {1,3,7,12,33,44}



**Eiersalat**

mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}



**Knuspersalat (veg.)**

Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



**ESSEN AUF RÄDERN**

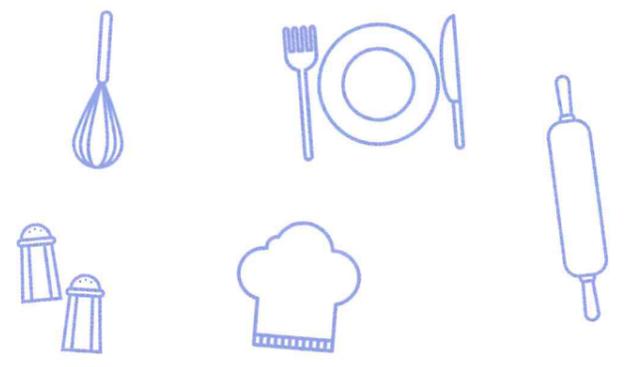
An dem Standort Winsen haben wir für Sie ein vielseitiges Menüangebot – täglich frisch zubereitet, heiß geliefert und immer ist ein Dessert dabei.

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 | Orthopädiertechnik | Reha-technik  
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](mailto:ear.wlw@paritaetischer.de)

KW 31  
28.07. – 01.08.

	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> 28.07.2025	<b>5 Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	<b>Hähnchenbrustfilet "India"</b> in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, Gemüsereis {7,46}	<b>Schwäbische Linsen</b> mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	<b>Frühlingsgemüse-Eintopf</b> mit Fleischinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.)</b> mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	<b>3 Matjesfilets</b> mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	<b>Grüner Salatmix</b> mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebelringen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
<b>Dienstag</b> 29.07.2025	<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der ital. Küche, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}	<b>Chinapfanne "süß-sauer"</b> mit Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., Reis {1,6,12,46}	<b>Gedünstetes Filet</b> vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter & Pinienkernen, Tomaten-Olivensugo, Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}	<b>Gemüseschnitzel (veg.)</b> mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,33}	<b>Wurstsalat "Schweizer Art"</b> Emmentaler- & Fleischkäse bunt aus garniert, Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	<b>Kerniger Salat (veg.)</b> Salat mit Rote Bete, Walnüssen, Kürbiskerne, Ziegenkäse, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}
<b>Mittwoch</b> 30.07.2025	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	<b>Schweineschnitzel</b> "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}	<b>Indisches Butterchicken</b> Hähnchenbrustwürfel in orient. Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis, mit frischem Koriander {7,12,33,46}	<b>Rostbratwurst</b> mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree {7,9,10,38,42,43}	<b>Vegetarische Kohlroulade (veg.)</b> in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}	<b>Sahnequark mit Himbeeren (veg.)</b> und Gebäck {1,3,6,7}	<b>Chicken Chips Salat</b> Salat mit pan. Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}
<b>Donnerstag</b> 31.07.2025	<b>Deftige Bauernplatte</b> Kasseler, Bratwürstchen & Bauchfleisch auf Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	<b>Milchreis Pflaume (veg.)</b> mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	<b>Tagliatelle "al prosciutto"</b> grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnensauce {1,3,7,10,12,33,38,42,43,44}	<b>Hähnchenschnitzel</b> Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	<b>Eieromelette "natur" (veg.)</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Salat Sunny Surprise</b> Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
<b>Freitag</b> 01.08.2025	<b>Pfeffergulasch vom Rind</b> mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in Dijon-Senfesauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	<b>Penne "all'arrabbiata"</b> mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt {1,3,7,33,43,44}	<b>Dicke Bohnen</b> mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}	<b>Feuriges Chili (veg.)</b> mit Soja und Reis {6}	<b>Chicken Crossies</b> mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	<b>Griechischer Salat (veg.)</b> Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,36}
---	---	---					
---	---	---					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



**30. - 31. Kalenderwoche**  
21. Juli – 01. August 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

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

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon