

KW 31
11.08. – 15.08.

	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 €
Montag 11.08.2025	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 & Möhren {1,7,31,42,44,46}	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}	Curry-Nudeln (veg.) mit Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}
Dienstag 12.08.2025	4 Bratwürstchen "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 13.08.2025	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, 1 Brötchen {1,12,33,42,44}	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	Spaghetti "Alfredo" mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7}	Griechischer Joghurt (veg.) mit Honig gesüßt, dazu Mangokompott, Vollkornmüsli mit Keksen, mit Walnusshälften {1,3,7,8}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisberg-, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebrat. Champignons & Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}
Donnerstag 14.08.2025	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 mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoli-röschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	Griechischer Gemüseeintopf mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, 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 15.08.2025	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	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 Parmesankäse 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 marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, Honig-Senf-Dress. 1 kl. Brötchen {1,3,10,33,46}
---	---	---					
---	---	---					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



DER PARITÄTISCHE
HARBURG
SPEISEKARTE

32. - 33. Kalenderwoche
04. August – 15. 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 = geschwärtzt
 - 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

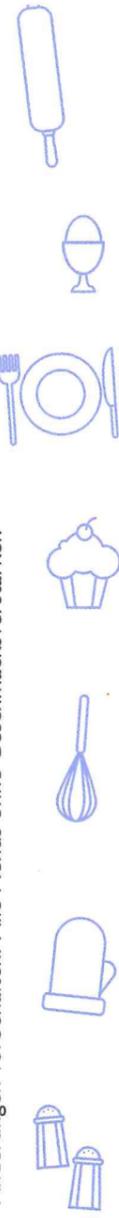
PLZ / Ort

Telefon

KW 32
04.08. – 08.08.

	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 €
Montag 04.08.2025	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}	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	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, Cocktail-Tomaten und Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}
Dienstag 05.08.2025	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckerschoten 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 Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu 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 06.08.2025	Frischer Möhreintopf mit 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}	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {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 07.08.2025	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaiserfleisch 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 "Zürcher Art" mit Champignons 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 garniert mit Hirtenkäse {7,39}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Allgäuer-Art Eisberg- & Feldsalat, Röstbällchen gefüllt (Bergkäse & Speck), Honig-Senf-Dress., 1 k. Brötchen {1,7,10,43,44}
Freitag 08.08.2025	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}	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}	Gemüse-Pilzpfanne (veg.) in Käsesahnesauce mit Butternudeln {1,6,7,31}	Gebackenes Putenschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, 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.

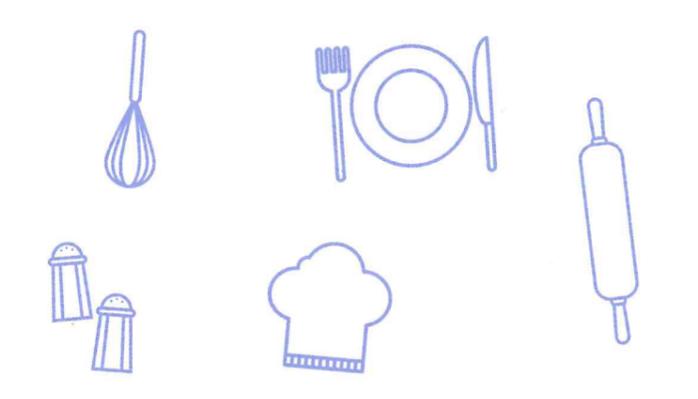
Sie haben flexible Bestellmöglichkeiten, keine Vertragsbindung und keine Vorkasse. Die Abrechnung erfolgt für Sie bequem nach Ablauf des Monats.

WEITERE ANGEBOTE IN WINSEN

- Ambulante Pflege
- Mobiler Hilfsdienst
- Hauswirtschaftliche Dienste
- Wohnen mit Service

www.winsen.paritaetischer.de

---	---	---
---	---	---



HAFTUNGS AUSSCHLUSS
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
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