

KW 34
18.08. – 22.08.

	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 18.08.2025	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Hähnchenfleisch "Bombay" In Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}	2 Gemüse-frikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons; Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}
Dienstag 19.08.2025	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce, Wirsinggemüse, Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Gebratenes Buntbarschfilet in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit ital. Kräuter- Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat, Käse- & Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}
Mittwoch 20.08.2025	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwurstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	Rote Grütze (veg.) mit Vanillesahnesauce und Sahnequark {7,31}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten & Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
Donnerstag 21.08.2025	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Gebratene Hähnchenkeule In feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, Basmatireis (extra scharf!) {1,6,38,42}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	Spaghetti (veg.) in Tomaten-Gemüsesugo mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Provencale Blattsalat mit Tomaten, Rucola, Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}
Freitag 22.08.2025	Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen- Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}	Penne "all' arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse {1,3,7,33,43,44}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}	Süßkartoffel-Kichererbseneintopf (veg.) dazu ein Brötchen {1,12,33}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}	Fit-Salat Salat mit geräucherter 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

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 Schützenhof

ALLES KLAR?



Ihre Gesundheitspartner!

Lüneburg | Adendorf | Lauenburg | Goesthacht | 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

KW 35
25.08. – 29.08.

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
25.08.2025

Penne Bolognese

Nudeln mit Tomaten-
Hackfleischsauce und
Parmesankäse extra
{1,3,7,9,42,44}



**Paprika-
Rahmbraten**

mit Rosenkohl und Salz-
kartoffeln {6,7,9,10,33,
38,42,43,44}



**Schweinefleisch
"süß-sauer"**

mit Paprika, Ananas und
Karotten, dazu Reis {12,33,
38,39,43,46}



Wirsing-Eintopf

mit 4 Fleischklößchen
{1,3,6,9,10,42,43}



**Feinschmecker
Eieromelette (veg.)**

auf Rahmspinat mit
Kartoffelpüree {3,7}



Gyrosbraten

mit Krautsalat und
hausgemachtem Tsatsiki
{7,9,33,36,38,43}



Thunfisch Salat

Salat mit Thunfisch, Zwie-
beln & Mais, Cocktail-
Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,
4,10}



Dienstag
26.08.2025

**Schnitzel "Förster-
Art"**

in Champignonrahmsauce
mit Erbsen und Möhren,
Bauernspätzle {1,3,7,9,10,
12,33,42,43,44}



Berner Pfanne

Schweinegeschnetzeltes,
Käse, Crème fraîche,
Paprika und Zwiebeln,
Zöpfelnudeln {1,7,31,38,
42,43}



**Gedünstetes
Seehechtfilet**

auf einer cremigen
Gemüsesauce, Peter-
silienkartoffeln {4,7,9,33}



Hackbraten

in Kräutersauce mit
Speckböhnchen und
Salzkartoffeln {1,7,33,
38,42,43,44}



**Italienische
Nudelplatte (veg.)**

Käsetortellini und grüne
Nudeln in Käsesahnesauce,
Spaghetti in
Kräutertomatensauce
{1,3,7,31}



Chicken Nuggets

knusprige Hähnchenstücke
mit Currydip und buntem
Nudelsalat {1,3,7,10,12,
31,39,46}



Salat Hawaii

Schinken, Ananas, Gurken,
Tomaten, Joghurt-Dress., 1
kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,
7,11,33,38,43,44}



Mittwoch
27.08.2025

**Hausgemachte
Linsensuppe**

2 Wiener Würstchen, dazu
1 Brötchen {1,6,9,10,12,
33,38,42,43,44}



**Jägerschnitzel
"natur"**

in Champignon-Crème-
sauce mit Rosenkohl und
Zöpfelnudeln {1,7,10,12,
33,42,43,44}



**Hähnchenfilet
"Sizilia"**

2 Hähnchenfilets auf
Tomaten-Olivensugo,
Thymiankartoffeln
{3,7,36,44,46}



**Rostbratwurst
"Thüringer Art"**

auf Sauerkraut mit
Kartoffelpüree
{7,9,10,33,38,43}



**Gemüse-
Pastapfanne (veg.)**

Mezze Penne mit Paprika,
Mais und Erbsen, garniert
mit Hirtenkäse {1,7}



**Pfirsich-
Vanillecreme (veg.)**

mit gewürfelten Pfirsichen
und Keksen, dekoriert mit
Schokoraspeln {1,3,6,7}



**Salat mit Feigen
(veg.)**

Salat mit Feigen, Rucola,
Ziegenkäse, Pinienkerne &
Walnüsse, Honig-Senf-
Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,
8,10}



Donnerstag
28.08.2025

**2 Hack-Medaillons
"Toscana"**

mit Kräutern auf Tomaten-
Zucchinigemüse und
Bandnudeln {1,3,9,10,43}



**3 Apfel-
Pfannkuchen (veg.)**

mit Vanillesauce
{1,3,7,31}



Spaghetti "Tonno"

Spaghetti mit einer Thun-
fisch-Zucchini- Tomaten-
sauce, garniert Oliven-
scheiben {1,4,7,12,31,
33,36}



Putenbrust "natur"

in feiner Bratensauce mit
Tomatenwürfeln, Kohlrab-
igemüse und Petersilien-
kartoffeln {7,42,46}



**Rote Linsen-
bolognese (veg.)**

mit Kartoffelspätzle,
garniert mit frischer
Petersilie {1,3}



**Gebratenes
Schweinekotelett**

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



Tropical Dream

Salat mit gebr. Hähnchen-
brust, Mango, Tomaten,
Gurken, Mandeln, Cocktail-
Dress., 1 kl. Vollkornbröt-
chen {1,3,8,10,11,46}



Freitag
29.08.2025

**Ungarisches
Gulasch**

mit Champignons und
Zöpfelnudeln
{1,12,33,38,42,44}



**Buntbarschfilet
"Primavera"**

in Sensauce mit Möhren-
gemüse und Salzkartoffeln
{1,4,7,10,12,33}



**Meyers große
Nudelplatte**

Käsetortellini und grüne
Nudeln in Käsesahnesauce,
Spaghetti in einer Bolo-
gnesesauce {1,3,7,31,33,
38,42,43,44}



Hühnerfrikassee

mit Spargel und Gemüse-
reis {7,12,33,44,46}



Senfeier (veg.)

mit Petersilienkartoffeln
{3,7,10,12,33}



**8 Party-
Geflügelfrikadellen**

mit Senfdip, buntem
Reissalat mit Paprika und
Mais {1,3,7,10,31,39,46}



**Friskäse Salat
(veg.)**

Mangold, Spinat, Eisberg-
salat, Tomaten, Pinienker-
nen, Friskäse, Honig-Senf
Dress., 1 kl. Vollkornbröt-
chen {1,7,8,9,10,11,33}



ALLERGENE:

1 = Gluten und Erzeugnisse daraus
2 = Krabse 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/Milchprotein 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

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon

Ihre Bestellung bitte!

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

DER PARITÄTISCHE
HARBURG

SPEISEKARTE

34. - 35. Kalenderwoche

18. August – 29. August 2025



SEIT ÜBER
50
JAHREN