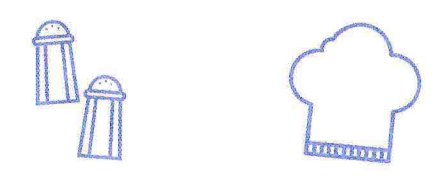


KW 21
19.05. – 25.05.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen	
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €		
Montag 19.05.2025	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, Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46} <input type="checkbox"/>	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, Basmatireis (extra scharf!!) {1,6,38,42} <input type="checkbox"/>	Hünersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage 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, Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39} <input type="checkbox"/>	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46} <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Dienstag 20.05.2025	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" "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 Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44} <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Mittwoch 21.05.2025	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, Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,} <input type="checkbox"/>	Pfirsich-Vanillecreme (veg.) mit gewürfelten Pfirsichen und Keksen, dekoriert mit Schokoraseln {1,3,6,7} <input type="checkbox"/>	Wildkräuter Salat (veg.) Eisberg-, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebr. Champignons und Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10} <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Donnerstag 22.05.2025	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 und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46} <input type="checkbox"/>	Zarte Kasslerscheiben in würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44} <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"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Freitag 23.05.2025	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39} <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 marin. Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,33,46} <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Samstag 24.05.2025	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46} <input type="checkbox"/>	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43} <input type="checkbox"/>				19. Mai – 25. Mai 2025 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 25.05.2025	Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44} <input type="checkbox"/>				1 Butterkuchen (1,7) 2,10 €  2 Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 € 3 Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 € 	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>		

Alle Gerichte mit Dessert.

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

Soforthilfe im Trauerfall
Bestattungsvorsorge

(0 41 31)
24 33 0

Bestattungsinstitut
ahorntrauerhilfelps GmbH
Lüneburg - Reppenstedt - Bardowick - Deutsch Evern
www.ahorntrauerhilfelps.de

Eigener Andachts- und Abschiedsraum

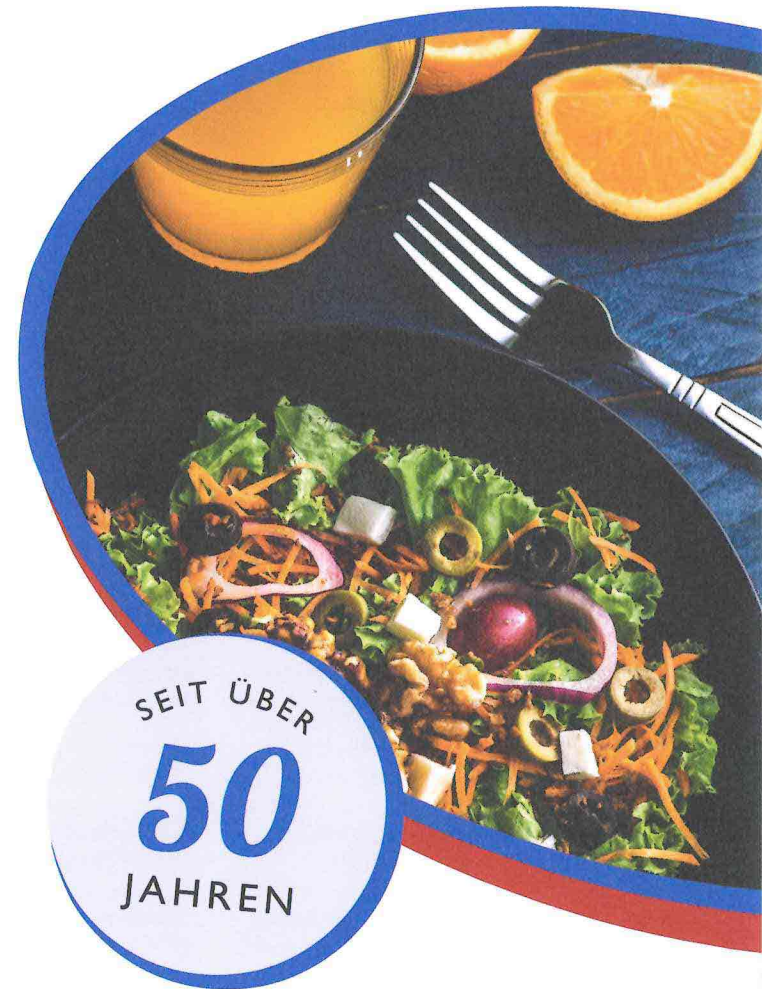
IHRE ANSPRECHPARTNERIN
Frau Ina Weber
Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e.V.
Altenbrücker Damm 1, 21337 Lüneburg
ina.weber@paritaetischer.de
www.lueneburg.paritaetischer.de

UNSERE TELEFONZEITEN
Mo – Fr 8:00 – 12:30 Uhr
Tel. 04131 86 18-16



SPEISEKARTE

20. - 21. Kalenderwoche
12. Mai – 25. Mai 2025



SEIT ÜBER
50
JAHREN

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

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon

wir leben
Apotheken im Norden

Täglich geöffnet!
365 Tage im Jahr für Sie da.

wir leben • Apotheke Feldstraße

Mo-Sa **8-23**
Sonn- und feiertags **9-20**

Feldstraße 2a • Lüneburg
04131 - 789 90 70 • www.wirleben.de

DAS BIETET IHNEN ESSEN AUF RÄDERN

- täglich bis zu 8 Menüs zur freien Auswahl
- heiße Auslieferung an 365 Tagen im Jahr (gilt nicht für alle Landkreisbereiche)
- kostenfreie Lieferung im Stadtgebiet, im Landkreis teilweise zzgl. Lieferpauschale
- Anlieferung in einer Warmhaltebox (einmalige Gebühr)
- keine Vertragsbindung

WEITERE DIENSTE DES PARITÄTISCHEN

- Ambulante Pflege
- Hauswirtschaftliche Dienste
- Wohnen mit Service
- Hausnotruf
- Inklusionsassistenten



Haftungsausschluss

Die Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt 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 rezepturmäßig verwendete Zutaten. Eine Haftung für die vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird ausgeschlossen.

Der Partner für Ihre Gesundheit




- ✓ Bandagen & Kompressionsstrümpfe
- ✓ Einlagen & Bequemschuhe
- ✓ Rollatoren, Rollstühle & Scooter
- ✓ Alles für die Pflege zu Hause

Sanitätshaus Lappe | Rote Str. 12 | 21335 Lüneburg
Tel. 0 41 31 - 69 96 80 | Mo-Fr 9-18 Uhr | Sa. 9:30 - 13:30 Uhr
Lappe Reha-Technik GmbH & Co. KG | Kurze Bülden 15
29549 Bad Bevensen | Tel. 0 58 21 - 99 22 11

Weitere Informationen finden Sie unter: www.lappe.de

KW 20
12.05. – 18.05.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	
Montag 12.05.2025	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 {6,9,10,12,33,38,39,42,43,44}	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, Cocktail-Tomaten, Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 13.05.2025	Pfannenfrikadelle in Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer Currysauce, Zuckerbörsen und Bandnudeln {1,7,46}	Albondigas span. Fleischbällchen in 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, Brot & 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}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Mittwoch 14.05.2025	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse, 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 getrock. Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}	Meyers Milchreis (veg.) mit etwas Zucker und Zimt, Sauerkirschen und Apfelmus {7,33}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 15.05.2025	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaiser- gemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grill- gemüse mit Reis {12,31,33,46}	Schweine- Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Cham- pignons 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, mit Hirtenkäse {7,39}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Allgäuer-Art Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen, Honig-Senf- Dress., 1kl. Brötchen {1,7,10,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 16.05.2025	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartof- felsalat und Remouladen- sauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüse- reis {7,12,33,44,46}	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauer- kraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	Leber geschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebel- sauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}	Gemüse-Pilzpfanne (veg.) in Käsesahnesauce mit Butternudeln {1,6,7,31}	Gebackenes Putenschnitzel mit ½ Pfirsich und Waldorf- salat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karot- ten, Gurken, Fetakäse, Joghurt Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,8}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 17.05.2025	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohl- rabigemüse und Salzkar- toffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Rinderbraten "Esterhazy" in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln {9,38,42}			12. Mai – 18. Mai 2025 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 18.05.2025	Schweine- Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>

Alle Gerichte mit Dessert.

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

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 = geschwärtzt
- 37 = gewachst
- 38 = mit Phosphat
- 39 = mit Süßungsmittel
- 41 = mit Alkohol
- 42 = mit Rind
- 43 = mit Schwein
- 44 = mit Konservierungsmittel
- 46 = mit Geflügel

HörStudio Andres

Winsener Str. 40
21423 Drage
04177-71 17 395
www.hoerstudio-andres.de

- Individuelle Hörsysteme
- Unverbindlicher Hörtest
- Hausbesuchs-Service

NEU IN DER ELBMARSCH

BLUMENHAUS LÜNEBURG

Wir gestalten Erinnerungen

Göxer Weg 21 (am Waldriedhof) Soltauer Straße 50 (am Zentralriedhof)
21337 Lüneburg Tel.: 0 41 31 - 5 11 22 21335 Lüneburg
www.blumenhaus-lueneburg.de

Gartengestaltung • Friedhofsgärtnerei • Floristik