

KW 36
01.09. – 07.09.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkorn Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	
Montag 01.09.2025	Leberkäse mit Röstzwiebeln 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 Fleischinlage {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 Salat mit Thunfisch, Zwiebeln & Mais, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,4,10}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Dienstag 02.09.2025	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen mit Paprika-Tomatensauce, Reis {1,3,6,9,10,38,43}	Sahne-geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu 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 Pestospaggetti {1,3,7,44}	Chicken Nuggets mit einem bunten Trullinudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Mittwoch 03.09.2025	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}	Ratsherrentopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	Badisches Rahmgesschnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Frischkäse-Spinat-maultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	Sahnequark (veg.) mit Schokoraseln dazu Früchte und Vollkornmüsl {1,3,6,7,8,33}	Knuspersalat (veg.) Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Donnerstag 04.09.2025	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 Genüsepilze 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, gebr. Champignons, Apfel & Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Freitag 05.09.2025	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel, gebr. 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}	Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	Spaghetti Vegetariano (veg.) mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesan-käse {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}	Salat Provencale Blattsalat mit Tomaten, Rucola, gebr. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Samstag 06.09.2025	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}				01. September – 07. September 2025 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN		1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Sonntag 07.09.2025	Hühnerfrikassee mit Gemüse {7,12,33,44,46}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43}						1 ☐ 2 ☐ 3 ☐

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

Alle Gerichte mit Dessert.



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

Individuelle Hörsysteme
Unverbindlicher Hörtest
Hausbesuchs-Service



Wir gestalten Erinnerungen

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

Gartengestaltung • Friedhofsgärtnerei • Floristik

DER PARITÄTISCHE
LÜNEBURG

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

LAPPE
SANITÄTSHAUS & 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 37
08.09. – 14.09.

Klassik
Menü

12,00 €

Leichte
Küche

12,00 €

Trend
Menü

12,00 €

Vollkorn
Menü

12,00 €

Vegetarisches
Menü

12,00 €

Kalte
Küche

12,00 €

Knackige
Salate

12,00 €

Kuchen

Montag
08.09.2025

5 Königsberger Klopse
in feiner Kapernsauce mit
Salzkartoffeln und
Gurkenhappen
{1,3,7,9,10,33,39,42,43}

**Hähnchenbrustfilet
"India"**
in fruchtiger Currysauce mit
Ananas- und
Pfirsichwürfeln, dazu
Gemüsereis {7,46}

Schwäbische Linsen
mit Spätzle und Wiener
Würstchen
{1,3,12,33,38,43,44}

**Frühlingsgemüse-
 Eintopf**
mit Fleischeinlage
{6,9,10,33,38,42,43,44}

**Blumenkohl-Käse-
Medaillon (veg.)**
mit Rührei und Kräuter-
püree {1,3,7,9,31}

3 Matjesfilets
mit Zwiebelringen, Senf-
sahnesauce und Kartoffel-
salat ohne Mayonnaise
{1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,
43,44}

Grüner Salatmix
mit Hähnchenfiletstreifen,
Paprika, getr. Tomaten,
Pinienkerne und Zwiebeln,
Joghurt-Dress., 1 kl.
Brötchen {1,3,6,7,46}

1 ☐
2 ☐
3 ☐

Dienstag
09.09.2025

**Spaghetti
Bolognese**
Spaghetti mit Hackfleisch-
Tomatensauce, Kräutern
der ital. Küche, Parmesan-
käse extra {1,3,7,42,44}

**Chinapfanne "süß-
sauer"**
mit zarten Hühnerbrust-
streifen in süß-saurer
Sauce mit Paprika, Mango,
Möhren etc., dazu Reis
{1,6,12,46}

**Gedünstetes Filet
vom Seehecht**
mit Zitronen-Kräuterbutter
und Pinienkernen, dazu ein
Tomaten-Olivensugo und
Petersilienkartoffeln
{3,4,7,33,36,44}

**Gekochter
Tafelspitz**
in Meerrettichsauce mit
Petersilienkartoffeln, dazu
Gurkenhappen
{7,12,33,38,39,42}

**Gemüseschnitzel
(veg.)**
mit Erbsen und Möhren in
Sauce Hollandaise mit
Kräuterpüree {1,3,7,9,33}

**Wurstsalat
"Schweizer Art"**
mit Emmentaler- & Fleisch-
käse bunt ausgemischt, dazu
Butter & Brot {1,6,7,9,10,
11,12,33,38,39,42,43,44}

**Tortellini Salat
(veg.)**
Salat mit Ricotta-Spinat
Tortellini, Gurken, Tomaten,
Oliven, Zwiebeln, Joghurt-
Dress., 1 kl. Brötchen
{1,3,6,7,36,44}

1 ☐
2 ☐
3 ☐

Mittwoch
10.09.2025

**Hausgemachte
Erbsensuppe**
mit Speck, 1 Mettwürst-
chen & 1 Brötchen {1,6,9,
10,31,33,38,39,42,43,44}

Schweineschnitzel
"Mailänder Art" mit
Tomatenspaghetti und
Parmesankäse extra, dazu
Salat {1,3,7,12,42,43,44}

**Indisches
Butterchicken**
marinierte Hähnchenbrust
in orient. Garam Masala-
Tomatensauce, Sultaninen,
Wildreis, frischer Koriander
{7,12,33,46}

Rostbratwurst
mit Zwiebelsauce, Rotkohl
und Kartoffelpüree
{7,9,10,38,42,43}

**Veget. Kohlroulade
(veg.)**
in Zwiebelrahmsauce mit
Petersilienkartoffeln
{1,3,6,7,9}

Fruchtsalat (veg.)
mit Sahnequark dazu
Vanillesauce {7,31,33}

Chicken Chips Salat
Salat mit Hähnchenstücken,
Tomaten und Gurke, Cock-
tail-Dress., 1 kl. Brötchen
{1,3,10,46}

1 ☐
2 ☐
3 ☐

Donnerstag
11.09.2025

**Deftige
Bauernplatte**
Kasseler, Bratwürstchen,
Bauchfleisch auf Sauer-
kraut, Kartoffelpüree mit
Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,
38,43,44}

**Milchreis Pflaume
(veg.)**
mit Zimt und Zucker, dazu
warmes Pflaumenkompott
{7}

**Gebratene
Cabanossi**
mit roter Linsensauce,
dazu Spaghetti {1,10,33,
38,43,44}

Hähnchenschnitzel
Art "Cordon bleu" in Sauce
mit Salzkartoffeln, Erbsen
und Möhren
{1,7,31,42,44,46}

**Eieromelette "natur"
(veg.)**
mit Rahmspinat und
Salzkartoffeln {3,7}

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

Salat Sunny Surprise
Salat mit Geflügel, Pfirsich,
Gurke, Lollo Rosso, Jog-
hurt-Dress., 1 kl. Brötchen
{1,3,6,7,46}

1 ☐
2 ☐
3 ☐

Freitag
12.09.2025

**Pfeffergulasch vom
Rind**
mit Zwiebeln und Paprika,
dazu Zöpfli-Nudeln mit
Semmelbrösel {1,38,42}

**Gebratenes
Buntbarschfilet**
in Dijon-Senfsauce, dazu
Spinat und Salzkartoffeln
{1,4,7,10,12,33}

**Penne "all'
arrabbiata"**
mit einer scharfen Sauce
aus Tomaten, Speck,
Zwiebeln, mit Parmesan-
käse {1,3,7,33,43,44}

Dicke Bohnen
mit 1 Scheibe magerem
Speck und 1 Würstchen,
dazu Salzkartoffeln
{7,33,38,43,44}

Feuriges Chili (veg.)
mit Soja und Reis {6}

Chicken Crossies
mit Florida Salat und Curry-
Dip {1,3,7,8,10,31,33,
39,46}

**Griechischer Salat
(veg.)**
Eisbergsalat mit Hirtenkäse,
Oliven und Peperoni, Jog-
hurt-Dress., 1 kl. Vollkorn-
brötchen {1,3,6,7,11,36}

1 ☐
2 ☐
3 ☐

Samstag
13.09.2025

**Gebratene
Hähnchenkeule**
in feiner Sauce mit Rotkohl
und Salzkartoffeln
{7,42,46}

4 Bratwürstchen
"Nürnberger Art" auf
Sauerkraut, dazu Kartof-
felpüree {7,9,10,33,38,
43,44}

**Geflügel-
Geschnetzeltes**
in Champignonrahmsauce
mit Reis {7,12,33,42,
44,46}

Kasselerbraten
in feiner Bratensauce mit
grünen Böhnchen und
Kartoffelpüree {7,33,38,
42,43,44}

Alle Gerichte mit Dessert.

08. September – 14. September 2025
Extras, diese Woche zur Auswahl:
RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN

- 1 ☐ Butterkuchen (1,7) 2,10 €
2 ☐ Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 €
3 ☐ Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 €



1 ☐
2 ☐
3 ☐

1 ☐
2 ☐
3 ☐

DER PARITÄTISCHE
LÜNEBURG

SPEISEKARTE

36. - 37. Kalenderwoche

01. September – 14. September 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.
Apotheke Feldstraße
Feldstraße 2a • Lüneburg
04131 - 789 90 70 • www.wirleben.de
Mo-Sa 8-23
9-20
Sonntag und feiertags

**Soforthilfe im Trauerfall
Bestattungsvorsorge**
(0 41 31)
24 33 0
Bestattungsinstitut
ahorntrauerhilfslips GmbH
Lüneburg - Reppenstedt - Bardowick - Deutsch Evern
www.ahorntrauerhilfslips.de

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