

KW 06

02.02. – 08.02.

	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 02.02.2026	Deftiger Grünkohl mit Kasseler und Salzkartoffeln {7,10,33,38,43,44} <input type="checkbox"/>	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi {7,46} <input type="checkbox"/>	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Frischer Möhreneintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwersauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33} <input type="checkbox"/>	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39} <input type="checkbox"/>	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10} <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Dienstag 03.02.2026	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,34} <input type="checkbox"/>	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33} <input type="checkbox"/>	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33} <input type="checkbox"/>	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit italienischer Kräuter-Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44} <input type="checkbox"/>	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46} <input type="checkbox"/>	Salat Tiroler Art Eisberg- & Feldsalat mit Käse, Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44} <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Mittwoch 04.02.2026	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44} <input type="checkbox"/>	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46} <input type="checkbox"/>	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43} <input type="checkbox"/>	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6} <input type="checkbox"/>	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce {7,31} <input type="checkbox"/>	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten, Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46} <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Donnerstag 05.02.2026	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen, Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44} <input type="checkbox"/>	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44} <input type="checkbox"/>	Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46} <input type="checkbox"/>	Pfefferrahmbraten in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43} <input type="checkbox"/>	Pilzgulasch (veg.) in Sahnesauce mit Bandnudeln {1,7,9} <input type="checkbox"/>	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43} <input type="checkbox"/>	Salat Provencal Blattsalat mit Tomaten, Rucola, gebrat. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44} <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Freitag 06.02.2026	Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen-Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44} <input type="checkbox"/>	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprika-Stücken, Reis {7,12,33,38,39,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Penne "all' arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse {1,3,7,33,43,44} <input type="checkbox"/>	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46} <input type="checkbox"/>	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33} <input type="checkbox"/>	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43} <input type="checkbox"/>	Balkan Salat (veg.) Salat mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,36} <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
Samstag 07.02.2026	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44} <input type="checkbox"/>	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46} <input type="checkbox"/>	ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE					
Sonntag 08.02.2026	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46} <input type="checkbox"/>	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons & Sahne, Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44} <input type="checkbox"/>	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 u. E. d. 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 Sulfate 13. Lupine und Erzeugnisse daraus 14. Weichtiere und Erzeugnisse daraus 31. mit Farbstoff 32. mit Nitritpökelsalz 33. mit Antioxidationsmittel 36. geschwärt 37. gewachst 38. mit Phosphat 39. mit Süßungsmittel 40. Schweinefleischfrei 41. mit Wein 44. mit Konservierungsstoff					

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 rezepturgemäß verwendete Zutaten. Eine Haftung für die vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird ausgeschlossen.



HörStudio Andres

- Individuelle Hörsysteme
- Unverbindlicher Hörtest
- Hausbesuchs-Service

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

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

02.02. – 08.02.2026

Extras, diese Woche zur Auswahl:
RECHTE SPALTEN BITTE ANKREUZEN

- | | | |
|----------------------------|-------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> 1 | Butterkuchen (1,7) | 2,10 € |
| <input type="checkbox"/> 2 | Kirsch-Streusel (1,3,7) | 2,10 € |
| <input type="checkbox"/> 3 | Apfel-Streusel (1,7,8) | 2,10 € |

BLUMENHAUS LÜNEBURG

Wir gestalten Erinnerungen

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

Gartengestaltung • Friedhofsgärtnerei • Floristik



DAS BIETET IHNEN ESSEN AUF RÄDERN

- täglich bis zu 7 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
- Inklusionsassistenz
- Selbsthilfekontaktstelle



IHRE ANSPRECHPARTNERIN

Frau Ina Weber
ina.weber@paritaetischer.de
www.lueneburg.paritaetischer.de

04131 86 18-16



Der Partner für
Ihre Gesundheit

LAPPE
SANITÄTSHAUS & GESELLSCHAFT



✓ 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 Bülten 15
29549 Bad Bevensen | Tel. 0 58 21 - 99 22 11

Weitere Informationen finden Sie unter: www.lappe.de

KW 07

09.02. – 15.02.

	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 09.02.2026	Penne Bolognese <small>Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44}</small>	Paprika-Rahmbraten <small>mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}</small>	Schweinefleisch "süß-sauer" <small>mit Paprika, Ananas und Karotten, Reis {12,33,38,39,43,46}</small>	Wirsing-Eintopf <small>mit 4 Fleischklößchen {1,3,6,9,10,42,43}</small>	Vegetarische Kohlroulade (veg.) <small>in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}</small>	Gyrosbraten <small>mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43}</small>	Thunfisch Salat <small>bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,4,10}</small>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Dienstag 10.02.2026	Gebratenes Hähnchenschnitzel <small>in feiner Sauce mit Apfelspätzle und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}</small>	Berner Pfanne <small>Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, Zöpfli-Nudeln {1,7,31,38,42,43}</small>	Gedünstetes Seehechtfillet <small>auf einer cremigen Gemüsesauce, Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}</small>	Grünkohlteller <small>mit Kasseler und Mettwürstchen, Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38,39,43,44}</small>	Käsetortellini (veg.) <small>in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce {1,3,7}</small>	Chicken Nuggets <small>knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}</small>	Salat Hawaii <small>mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}</small>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Mittwoch 11.02.2026	Hausgemachte Linsensuppe <small>2 Wiener Würstchen, 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}</small>	Jägerschnitzel "natur" <small>in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}</small>	Hähnchenfilet "Sizilia" <small>2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, Thymiankartoffeln {3,7,36,44,46}</small>	Lebergeschnetzeltes <small>in feiner Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}</small>	Bunte Reispfanne (veg.) <small>mit Paprika und Mais, eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}</small>	Frischer Sahnequark (veg.) <small>mit Obstsalat {6,7,33}</small>	Salat mit Feigen (veg.) <small>grüner Salat, Feigen, Rucola, Ziegenkäse, Pinienkerne und Walnusskerne, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,8,10}</small>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Donnerstag 12.02.2026	Hacksteak "Meisterart" <small>in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}</small>	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) <small>mit Vanillesauce {1,3,7,31}</small>	Tagliatelle "al prosciutto" <small>grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7,10,12,33,38,42,43,44}</small>	Putenbrust "natur" <small>in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln {7,42,46}</small>	Rote Linsenbolognese (veg.) <small>mit Kartoffelpüzzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}</small>	Gebratenes Schweinekotelett <small>mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}</small>	Tropical Dream <small>Salat, gebrat. Hähnchenbrust, Mango, Tomaten, Gurken, Mandeln, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}</small>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Freitag 13.02.2026	Ungarisches Gulasch <small>mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}</small>	Buntbarschfilet "Primavera" <small>in Senfsauce mit Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}</small>	Meyers große Nudelplatte <small>Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}</small>	Hühnerfrikassee <small>mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}</small>	Bunte Gemüseplatte (veg.) <small>Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, Petersilienkartoffeln {7,31}</small>	8 Party-Geflügelfrikadellen <small>mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46}</small>	Frischkäse Salat (veg.) <small>mit Mangold, Spinat, Tomaten, Pinienkerne, Frischkäse, Honig-Senf Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}</small>	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3
Samstag 14.02.2026	Geflügel-Geschnetzeltes <small>in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}</small>	Rostbratwurst <small>mit feiner Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,42,43,44}</small>	ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE					
Sonntag 15.02.2026	Rheinischer Sauerbraten <small>in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,42}</small>	Frischer Möhreneintopf <small>mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}</small>	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 u. E. d. 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 Sulfate 13. Lupine und Erzeugnisse daraus 14. Weichtiere und Erzeugnisse daraus 31. mit Farbstoff 32. mit Nitritpökelsalz 33. mit Antioxidationsmittel 36. geschwärtzt 37. gewachst 38. mit Phosphat 39. mit Süßungsmittel 40. Schweinefleischfrei 41. mit Wein 44. mit Konservierungstoff					

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

09.02. – 15.02.2026

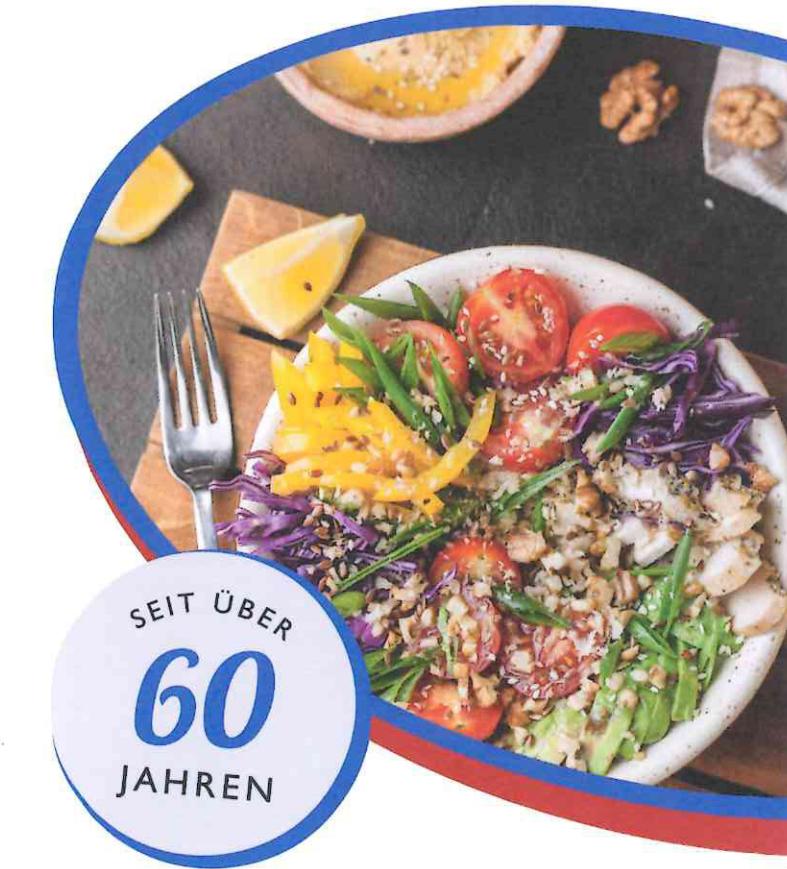
Extras, diese Woche zur Auswahl:
RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN

- | | | |
|----------------------------|-------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> 1 | Butterkuchen (1,7) | 2,10 € |
| <input type="checkbox"/> 2 | Kirsch-Streusel (1,3,7) | 2,10 € |
| <input type="checkbox"/> 3 | Apfel-Streusel (1,7,8) | 2,10 € |

SPEISEKARTE

06. - 07. Kalenderwoche

02. Februar – 15. Februar 2026



ALLE GERICHTE MIT DESSERT

Ihre Bestellung bitte!

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

Vorname / Nachname
Straße / Hausnummer
PLZ / Ort
Telefon

Täglich geöffnet!
365 Tage im Jahr für Sie da.

wir leben • Apotheke Feldstraße

Mo-Sa 8-23
9-20

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

Soforthilfe im Trauerfall
Bestattungsvorsorge
(0 41 31) 24 33 0

Eigener Andachts- und Abschiedsraum

Bestattungsinstitut ahorntrauerhilfeline GmbH

Lüneburg - Reppenstedt - Bardowick - Deutsch Evern
www.ahorntrauerhilfeline.de

IHRE ANSPRECHPARTNERIN
Frau Ina Weber
Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e.V.
Walter-Böttcher-Straße 7, 21337 Lüneburg
ina.weber@paritaetischer.de
www.lueneburg.paritaetischer.de

UNSERE TELEFONZEITEN
Mo – Fr 8 – 12.30 Uhr
04131 86 18-16