

KW 06

02.02. – 08. 02.

Klassik  
Menü

12,00 €

Leichte  
Küche

12,00 €

Trend  
Menü

12,00 €

Vollkost  
Menü

12,00 €

Vegetarisches  
Menü

12,00 €

Kalte  
Küche

12,00 €

Knackige  
Salate

12,00 €

Kuchen

Montag  
02.02.2026

**Deftiger Grünkohl**  
mit Kasseler und Salzkartoffeln {7,10,33,38,43,44}

**Hähnchenschnitzel "Madagaskar"**  
in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi {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}

1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

Dienstag  
03.02.2026

**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 mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,3,44}

**5 Reibekuchen (veg.)**  
mit warmem Apfelmus {1,3,33}

**Gedünstetes Seehechtfilet**  
in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33}

**Penne "al pomodoro" (veg.)**  
Nudelröllchen mit italienischer 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- & Feldsalat mit Käse, Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}

1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

Mittwoch  
04.02.2026

**Frische Gulaschsuppe**  
mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44}

**Schweineschnitzel**  
Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}

**Fettuccine "Florentiner Art"**  
Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}

**2 hausgemachte Frikadellen**  
in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}

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

**Sylter Rote Grütze (veg.)**  
mit Vanillesauce {7,31}

**Hirtensalat**  
mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten, Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}

1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

Donnerstag  
05.02.2026

**Straßburger Platte**  
Kasseler, Bratwürstchen, Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}

**Rancher Steak**  
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit bunter Grillgemüse-sauce und Nudeln {1,12,31,33,46}

**Pfefferrahmbraten**  
in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}

**Pilzgulasch (veg.)**  
in Sahnesauce mit Bandnudeln {1,7,9}

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

**Salat Provencale**  
Blattsalat mit Tomaten, Rucola, gebrat. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}

1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

Freitag  
06.02.2026

**Gebrautes Seehechtfilet**  
in Zitronen-Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44}

**Feurige Schaschlikpfanne**  
gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, 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}

**Senfeier (veg.)**  
mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}

**2 hausgemachte Frikadellen**  
mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}

**Balkan Salat (veg.)**  
Salat mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,36}

1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

Samstag  
07.02.2026

**Karlsbader Rahmgulasch**  
mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}

**Knusper Hähnchenschnitzel**  
In Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohl- und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46}

**Hähnchenschnitzel**  
in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}

**Rinder-Geschnetzeltes**  
Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons & Sahne, Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}

Sonntag  
08.02.2026

#### ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

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. geschwärzt
37. gewachst
38. mit Phosphat
39. mit Süßungsmittel
40. Schweinefleischfrei
41. mit Wein
44. mit Konservierungsstoff

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

02.02. – 08.02.2026

Extras, diese Woche zur Auswahl:  
RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN

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

#### 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

NEU  
IN DER  
ELBMARSCH

BLUMENHAUS  
LÜNEBURG

Wir gestalten Erinnerungen

Göxer Weg 21 (am Waldfriedhof) Soltau 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 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
- Inklusionsassistenten
- 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 & 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](http://www.lappe.de)



KW 07

09.02. – 15.02.

Klassik  
Menü

12,00 €

Leichte  
Küche

12,00 €

Trend  
Menü

12,00 €

Vollkost  
Menü

12,00 €

Vegetarisches  
Menü

12,00 €

Kalte  
Küche

12,00 €

Knackige  
Salate

12,00 €

Kuchen

Montag  
09.02.2026

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

**Paprika-  
Rahmbraten**  
mit Rosenkohl und Salzkar-  
toffeln {6,7,9,10,33,38,42,  
43,44}

**Schweinefleisch  
"süß-sauer"**  
mit Paprika, Ananas und  
Karotten, Reis {12,33,  
38,39,43,46}

**Wirsing-Eintopf**  
mit 4 Fleischklößchen  
{1,3,6,9,10,42,43}

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

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

**Thunfisch Salat**  
bunter Salat mit Thunfisch,  
Zwiebelringen und Mais,  
Cocktail-Dress., 1 kl. Bröt-  
chen {1,3,4,10}

1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

Dienstag  
10.02.2026

**Gebratenes  
Hähnchenschnitzel**  
in feiner Sauce mit Apfel-  
rotkohl und Kartoffelpüree  
{1,7,33,42,46}

**Berner Pfanne**  
Schweinegeschnetzeltes,  
Käse, Crème fraîche, Pap-  
rika und Zwiebeln, Zöpfli-  
nudeln {1,7,31,38,42,43}

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

**Grünkohlteller**  
mit Kasseler und Mett-  
würstchen, Salzkartoffeln  
{7,9,10,31,33,38,39,43,44}

**Käsetortellini  
(veg.)**  
in rahmiger Tomaten-  
Basilikum-Sauce {1,3,7}

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

**Salat Hawaii**  
mit Schinken, Ananas, Gur-  
ken und Tomaten, Jog-  
hurt-Dress., 1 kl. Vollkorn-  
brötchen {1,3,6,7,11,33,  
38,43,44}

1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

Mittwoch  
11.02.2026

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

**Jägerschnitzel  
"natur"**  
in Champignon-Crèmes-  
auce mit Rosenkohl und  
Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,  
33,42,43,44}

**Hähnchenfilet  
"Sizilia"**  
2 Hähnchenfilets auf  
frischem Tomaten-Oliven-  
sugo, Thymiankartoffeln  
{3,7,36,44,46}

**Lebergeschnetzeltes**  
in feiner Apfel- Zwiebel-  
sauce mit Kartoffelpüree  
{7,33,42}

**Bunte Reispfanne  
(veg.)**  
mit Paprika und Mais, eine  
Tomaten-Basilikumsauce  
garniert mit Hirtenkäse  
{7,39}

**Frischer Sahnequark  
(veg.)**  
mit Obstsalat {6,7,33}

**Salat mit Feigen  
(veg.)**  
grüner Salat, Feigen, Rucola,  
Ziegenkäse, Pinienkerne  
und Walnusskerne, Honig-  
Senf-Dress., 1 kl. Brötchen  
{1,7,8,10}

1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

Donnerstag  
12.02.2026

**Hacksteak  
"Meisterart"**  
in Pfefferrahmsauce,  
Kaisergemüse (Blumenkohl,  
Karotten, Broccoli), Salzkar-  
toffeln {1,3,7,9,10,42,43}

**3 Blaubeer-  
Pfannkuchen (veg.)**  
mit Vanillesauce  
{1,3,7,31}

**Tagliatelle "al  
prosciutto"**  
grüne Bandnudeln mit  
Schinken und Pilzen in  
milder Sahnesauce {1,3,  
7,10,12,33,38,42,43,44}

**Putenbrust "natur"**  
in feiner Bratensauce mit  
Tomatenwürfeln, Kohlrabi-  
gemüse und Petersilienkar-  
toffeln {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, gebrat. Hähnchen-  
brust, Mango, Tomaten,  
Gurken, Mandeln, Cocktail-  
Dress., 1 kl. Vollkornbröt-  
chen {1,3,8,10,11,46}

1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

Freitag  
13.02.2026

**Ungarisches  
Gulasch**  
mit Champignons und  
Zöpfli-Nudeln {1,12,33,  
38,42,44}

**Buntbarschfilet  
"Primavera"**  
in Senfsauce mit Möhren-  
gemüse und Salzkartoffeln  
{1,4,7,10,12,33}

**Meyers große  
Nudelplatte**  
Käsetortellini und grüne  
Nudeln in Käsesahne-  
sauce, Spaghetti in einer  
Bolognesesauce {1,3,7,  
31,33,38,42,43,44}

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

**Bunte Gemüse-  
platte (veg.)**  
Blumenkohl, Broccoli,  
Möhren und Erbsen in  
Käsesahnesauce,  
Petersilienkartoffeln  
{7,31}

**8 Party-  
Geflügelfrikadellen**  
mit Senfdip, buntem  
Reissalat mit Paprika und  
Mais {1,3,7,10,31,39,46}

**Frischkäse Salat  
(veg.)**  
mit Mangold, Spinat,  
Tomaten, Pinienkernen,  
Frischkäse, Honig-Senf  
Dress., 1 kl. Vollkornbröt-  
chen {1,7,8,9,10,11,33}

1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

Samstag  
14.02.2026

**Geflügel-  
Geschnetzeltes**  
in Champignonsauce mit  
Spiral- Nudeln  
{1,7,12,33,42,44,46}

**Rostbratwurst**  
mit feiner Zwiebelsauce,  
Rotkohl und Salzkartoffeln  
{9,10,38,42,43}

**ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE**  
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. geschwärzt  
37. gewachst  
38. mit Phosphat  
39. mit Süßungsmittel  
40. Schweinefleischfrei  
41. mit Wein  
44. mit Konservierungsstoff

09.02. – 15.02.2026

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 ☐

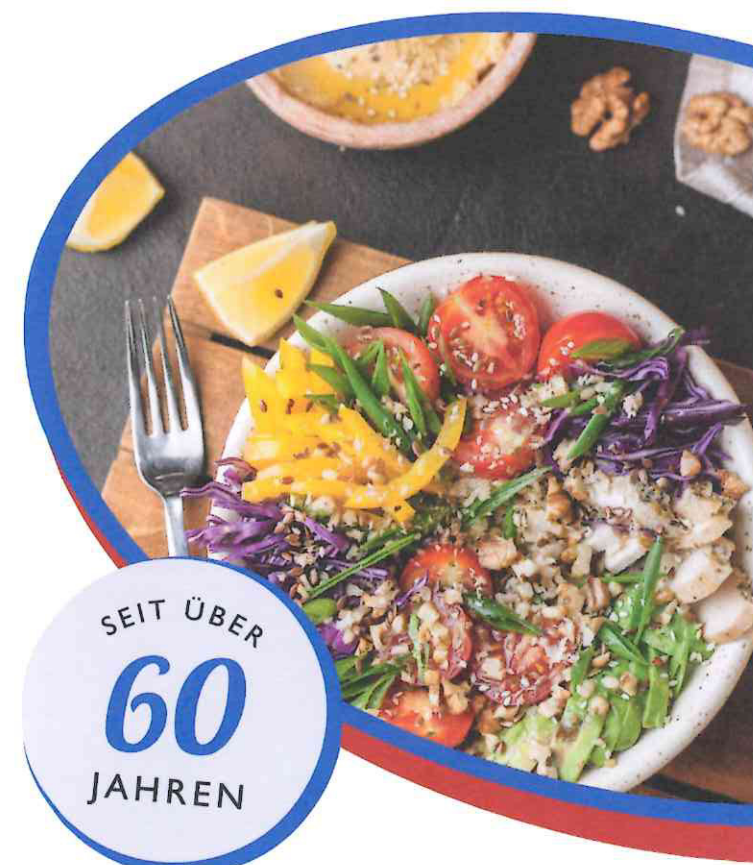
1 ☐  
2 ☐  
3 ☐

DER PARITÄTISCHE  
Lüneburg

SPEISEKARTE

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

www.lueneburg.paritaetischer.de

**wir leben**  
Apotheken im Norden  
Täglich geöffnet!  
365 Tage im Jahr  
für Sie da.  
vir leben • Apotheke Feldstraße  
ldstraße 2a • Lüneburg  
l. 04131 - 789 90 70 • www.wirleben.de  
Mo-Sa 8-23  
Sonn- und feiertags 9-20

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

IHRE ANSPRECHPARTNERIN

**Frau Ina Weber**

Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e.V.  
Walter-Bötcher-Straße 7, 21337 Lüneburg  
ina.weber@paritaetischer.de  
www.lueneburg.paritaetischer.de

UNSERE TELEFONZEITEN

Mo – Fr 8 – 12.30 Uhr

**04131 86 18-16**