

KW 32

03.08. – 09.08.

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
03.08.2026

Leberkäse mit Röstzwiebeln

dazu 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}



Gebratene Cabanossi

mit roter Linsensauce, Spaghetti {1,10,33,38,43,44}



Schnippelbohnen-Eintopf

mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}



Frischkäse-Spinatmautaschen

in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}



Griechischer Nudelsalat (veg.)

mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36}



Grüner Salatmix

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



1 ☐
2 ☐
3 ☐

Dienstag
04.08.2026

Großer Grillteller

Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}



2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen

auf einer Karottensauce, Broccoli- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,3,7,42}



Bigos - Polnischer Krauttopf

mit Weißkohl, Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}



Gedünstetes Seehechtfilet

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



Champignon à la Crème (veg.)

mit 3 Rösti-Ecken {1,7,9}



Chicken Nuggets

mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,39,46}



Caesar-Salat "Hähnchen"

Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, ital. Hartkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}



1 ☐
2 ☐
3 ☐

Mittwoch
05.08.2026

Kräftige Kartoffelsuppe

mit Porree und Möhren, Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}



Pfeffersteak vom Schwein

in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}



Spaghetti "Alfredo"

mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}



Badisches Rahmgeschnetzeltes

mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}



Gefüllte Paprika-schote (veg.)

mit Gemüse gefüllt, Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}



Fruchtsalat mit Sahnequark (veg.)

dazu Vanillesauce Wird in einer Klarglaskanne geliefert! {7,31,33}



Balkan Salat (veg.)

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



1 ☐
2 ☐
3 ☐

Donnerstag
06.08.2026

Schinken-Makkaroni

in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}



Gebratene Hähnchenkeule

in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {7,42,46}



Currybratwurst

mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,42,43}



Meisterfrikadelle mit Rotkohl

in Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}



Asiatisches Wok-Gemüse (veg.)

dazu köstlicher Basmatireis {1,6}



Gebratenes Schweinekotelett

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



Salat "4-Jahreszeiten" (veg.)

Blattsalat mit rote Bete, gebrat. Champignons, Apfel, Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}



1 ☐
2 ☐
3 ☐

Freitag
07.08.2026

Alaska-Seelachsfilet

im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,39}



Hühnchen "süß-sauer"

Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}



Milchreis Sauerkirsch (veg.)

mit eingelegten Sauerkirschen {7}



Schweinebraten

in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}



Curry-Nudeln (veg.)

mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12}



2 Hacksteaks

mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,39,43}



Fit-Salat

bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}



1 ☐
2 ☐
3 ☐

Samstag
08.08.2026

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}



Sonntag
09.08.2026

Hühnerfrikassee

mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}



Hubertusbraten

mit einer Waldpilzsauce, Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43}



ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Gluten und Erzeugnisse daraus | 13. Lupine und Erzeugnisse daraus |
| 2. Krebse und Erzeugnisse daraus | 14. Weichtiere und Erzeugnisse daraus |
| 3. Eier und Erzeugnisse daraus | 31. mit Farbstoff |
| 4. Fisch und Erzeugnisse daraus | 32. mit Nitritpökelsalz |
| 5. Erdnuss und Erzeugnisse daraus | 33. mit Antioxidationsmittel |
| 6. Soja und Erzeugnisse daraus | 36. geschwärzt |
| 7. Milch, Milcheiweiß u. E. d. inkl. Laktose | 37. gewachst |
| 8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus | 38. mit Phosphat |
| 9. Sellerie und Erzeugnisse daraus | 39. mit Süßungsmittel |
| 10. Senf und Erzeugnisse daraus | 40. Schweinefleischfrei |
| 11. Sesam und Erzeugnisse daraus | 41. mit VVein |
| 12. Schwefeldioxid und Sulfate | 44. mit Konservierungsstoff |

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

03.08. – 09.08.2026

Extras, diese Woche zur Auswahl:
RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN

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

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

KW 33

10.08. – 16.08.

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
10.08.20265 Königsberger
Klopsein feiner Kapernsauce mit
Salzkartoffeln und Gurken-
happen {1,3,7,9,10,33,39,
42,43}Hühnerbrustfilet
"natur"in Sauce Hollandaise mit
Spargel und buntem Reis
{3,7,33,46}Bunte Tortellini
"alla panna"mit Schinken in Käse-
sahnesauce {1,3,7,31,33,
38,42,43,44}Frühlingsgemüse-
Eintopfmit Fleischeinlage
{6,9,10,33,38,42,43,44}Gefüllte Kartoffel-
taschen (veg.)mit Frischkäsefüllung und
bunter Gemüseplatte,
Sauce Hollandaise
{1,3,7,9,33}

3 Matjesfilets

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

Thunfisch Salat

bunter Salat mit Thunfisch,
Zwiebelringen und Mais,
Cocktail-Dress., 1 kl.
Brötchen {1,3,4,10}1 ☐
2 ☐
3 ☐Dienstag
11.08.2026

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit herzhafter
Hackfleisch-Tomatensauce,
mit mediterranen Kräutern,
Hartkäse extra {1,7,42,44}Chinapfanne "süß-
sauer"mit zarten Hühnerbrust-
streifen in süß-saurer
Sauce mit Paprika, Mango,
Möhren etc., Reis
{1,6,12,46}Gedünstetes Filet
vom Seehechtmit Zitronen-Kräuterbutter
Pinienkernen, ein Toma-
ten-Olivensugo und Peter-
silienkartoffeln {3,4,7,
33,36,44}

Hackbraten

in Kräutersauce mit
Speckböhnchen und
Salzkartoffeln {1,7,33,
38,42,43,44}Blumenkohl-Käse-
Medaillon (veg.)mit Rührei und
Kräuterpüree {1,3,7,9,31}Holländischer
Käsesalat (veg.)mit Paprika, Mandarine,
Apfel, Kräuterjoghurt-
Dressing, Butter und Brot
{1,3,6,7,10,11,33,39}Salat mit Erdbeeren
(veg.)Rucola und Eisbergsalat
mit Erdbeeren, Ziegenkäse,
garniert mit Mandeln,
Honig-Senf-Dress., 1 kl.
Brötchen {1,7,8,10}1 ☐
2 ☐
3 ☐Mittwoch
12.08.2026Hausgemachte
Erbsensuppemit Speck, 1 Mettwurstchen
und 1 Brötchen {1,6,9,10,
31,33,38,39,42,43,44}Schweineschnitzel
"Mailänder Art"mit Tomatenspaghetti und
italienischem Hartkäse
extra, Salat {1,7,12,42,
43,44}Zitronenhähnchen
"Toscana"mit Bohnen und
Thymiankartoffeln
{7,33,46}

Rostbratwurst

mit Zwiebelsauce, Rotkohl
und Kartoffelpüree
{7,9,10,38,42,43}Penne in Gorgon-
zolasauce (veg.)mit Blattspinat und
Broccoli {1,7}Meyers Milchreis
(veg.)mit etwas Zucker und Zimt,
feinsten Sauerkirschen und
Apfelmus {7,33}

Chicken Chips Salat

bunter Salat mit panierten
Hähnchenstücken, Toma-
ten und Gurke, Cocktail-
Dress., 1 kl. Brötchen
{1,3,10,46}1 ☐
2 ☐
3 ☐Donnerstag
13.08.2026Rustikaler
Schweinebratenmit Rosenkohl und Salzkar-
toffeln {6,7,9,10,33,38,42,
43,44}Sahnegeschnet-
zeltes vom Schweinmit Champignons, Erbsen
und Fingermöhren,
Bauernspätzle {1,3,7,12,
33,38,42,43,44}

Chili con Carne

feurig-mexikanisches
Bohnengericht mit Reis
{42}Gebackenes
Hähnchenbrustfiletin feiner Sauce mit Möhren
und Kartoffelpüree
{1,7,42,46}Griech. Gemüse-
eintopf (veg.)mit Paprika, Tomaten,
Zucchini und Hirtenkäse, 1
Fladenbrötchen {1,7}Gebratenes
Schweinekotelettmit Senf und Kartoffelsalat
{1,3,10,39,43}

Salat Sunny Surprise

Salat mit Geflügel, Pfirsich,
Gurke und feinem Lollo
Rosso, Joghurt-Dress., 1 kl.
Brötchen {1,3,6,7,46}1 ☐
2 ☐
3 ☐Freitag
14.08.2026Pfeffergulasch vom
Rindmit Zwiebeln und Paprika,
Zöpfli-Nudeln mit Semmel-
brösel {1,38,42}Gebratenes
Buntbarschfiletin Dijon-Senfsauce, Spinat
und Salzkartoffeln
{1,4,7,10,12,33}Indisches
Butterchickenmarinierte Hähnchenbrust-
würfel in orient. Garam
Masala-Tomatensauce,
Sultaninen, Wildreis, mit
Koriander {7,12,33,46}

Dicke Bohnen

mit 1 Scheibe magerem
Speck und 1 Würstchen,
Salzkartoffeln
{7,33,38,43,44}Rote Linsen-
bolognese (veg.)mit Kartoffelspätzle,
garniert mit frischer
Petersilie {1,3}

Chicken Crossies

mit Florida Salat und Curry-
Dip {1,3,7,8,10,31,33,
39,46}Tortellini Salat
(veg.)Salat mit Ricotta-Spinat
Tortellini, Gurken, Toma-
ten, Oliven und roten
Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1
kl. Brötchen {1,3,6,7,
36,44}1 ☐
2 ☐
3 ☐Samstag
15.08.2026Gebratene
Hähnchenkeulein feiner Sauce mit Rotkohl
und Salzkartoffeln {7,
42,46}4 Bratwürstchen
"Nürnberger Art"auf Sauerkraut, Kartoffel-
püree {7,9,10,33,38,
43,44}

Kasselerbraten

in feiner Bratensauce mit
grünen Böhnchen und
Kartoffelpüree {7,33,
38,42,43,44}Geflügel-
Geschnetzeltesin Champignonrahmsauce
mit Reis {7,12,33,42,
44,46}Sonntag
16.08.2026

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 Konservierungsmittel

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

10.08. – 16.08.2026

Extras, diese Woche zur Auswahl:
RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN

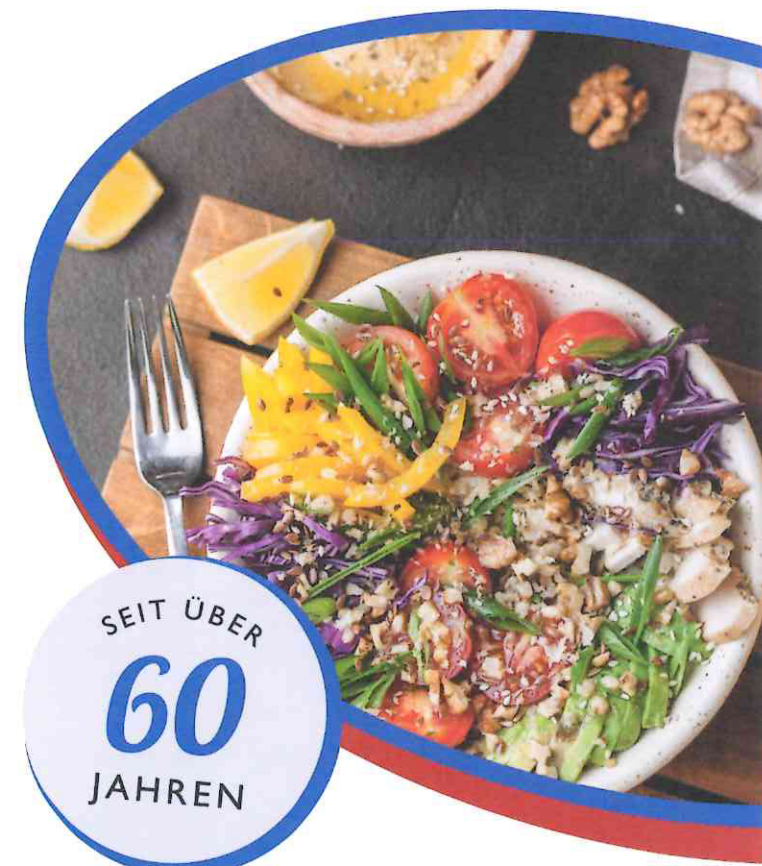
- 1 Butterkuchen (1,7) 2,10 €
- 2 Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 €
- 3 Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 €

1 ☐
2 ☐
3 ☐1 ☐
2 ☐
3 ☐DER PARITÄTISCHE
Lüneburg

SPEISEKARTE

32. - 33. Kalenderwoche

03. August – 16. August 2026

SEIT ÜBER
60
JAHREN

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.

wir leben • Apotheke Feldstraße

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

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

Soforthilfe im Trauerfall
Bestattungsvorsorge

(0 41 31) **24 33 0**

Bestattungsinstitut
ahorntrauerhilfslips GmbH

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

Eigener Andachts-
und Abschiedsraum

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