

KW 24

08.06. – 16.06.

	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 08.06.2026	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in pikanter Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, 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 {1,3,4,10,39}	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Crouton, ital. Hartkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Dienstag 09.06.2026	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,42,43,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	Puszta-Krauttopf (veg.) mit Petersilienkartoffeln {7}	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Gouda und Fleischkäse bunt garniert, Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	Salat Tiroler Art Eisberg- & Feldsalat mit Käse, Cabanosseiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Mittwoch 10.06.2026	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, 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}	Gebratenes Seehechtfilet in buntem Spargelragout mit Zucchini und Paprika, Wildreis {1,4,7,33}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	Gemüsebolognese (veg.) Erbsen, Möhren, Porree, Zucchini und Tomaten mit Spaghetti {1,9}	Griechischer Joghurt (veg.) mit Honig gesüßt, Mangokompott, Vollkornmüsli mit Keksen, mit Walnuss {1,3,7,8}	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 11.06.2026	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}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Salat Provencale Blattsalat, Tomaten, Rucola, in Speck gebr. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Freitag 12.06.2026	Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen-Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, Reis {7,12,33,38,42,43,44}	Penne "all'arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck und Zwiebeln, mit ital. Hartkäse {1,7,33,43,44}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}	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 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Samstag 13.06.2026	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen-Möhren-Blumenkohl-gemüse und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46}	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				08.06. – 14.06.2026 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN		1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 14.06.2026	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}					1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 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 ELBARSCH

BLUMENHAUS LÜNEBURG

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



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



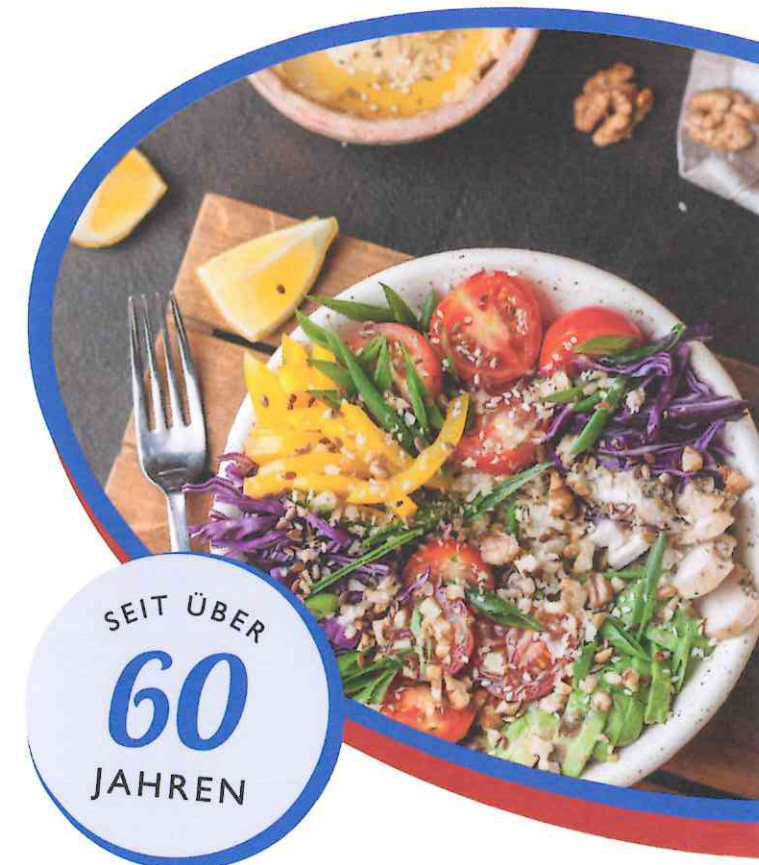
✓ Bandagen & Kompressionsstrümpfe
✓ Einlagen & Bequemschuhe
✓ Rollatoren, Rollstühle & Scooter
✓ Alles für die Pflege zu Hause

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

SPEISEKARTE

24. - 25. Kalenderwoche
08. Juni – 21. Juni 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 _____

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen
KW 25 15.06. – 21.06.	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	
Montag 15.06.2026	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und ital. Hartkäse extra {1,7,9,42,44}	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, Reis {12,33,38,43,46}	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 Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,4,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 16.06.2026	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, Zöpfli-Nudeln {1,7,31,38,42,43}	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, Basmatireis (extra scharf!!) {1,6,38,42}	Kräuterrührei mit Schinken Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,33}	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,39,46}	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken, Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Mittwoch 17.06.2026	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}	Hähnchenfilet "Sizilia" 2 Hähnchenfilets auf Tomaten-Olivensugo, Thymiankartoffeln {3,7,36,44,46}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüse-rahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7}	Frische Erdbeeren (veg.) mit Vanillesauce und Quark {7,31}	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfel, Weintrauben, Walnüssen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 18.06.2026	Hacksteak "Meisterart" in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Tagliatelle "al prosciutto" grüne Bandnudeln, t Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7,10,12,33,38,42,43,44}	Putenbrust "natur" in Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln {7,42,46}	Frische Kartoffelsuppe (veg.) mit einem kleinen Brötchen {1,9}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Tropical Dream Salat, gebrat. Hähnchenbrust, Mango, Tomaten, Gurken, Mandeln, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 19.06.2026	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	2 Couscous-Gemüsetaler (veg.) mit einer Gemüsebolognese {1}	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,33,38,39,43,44}	Frischkäse Salat (veg.) Mangold, Eisbergsalat, Tomaten, Pinienkernen, Frischkäse, Honig-Senf Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 20.06.2026	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		15.06. – 21.06.2026 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>		
Sonntag 21.06.2026	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,42}	Frischer Möhre Eintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>			

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

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

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

Soforthilfe im Trauerfall
Bestattungsvorsorge

(0 41 31)
24 33 0

Bestattungsinstitut
ahorntrauerhilfelips GmbH

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

wir leben
 Apotheken im Norden

Täglich geöffnet!
 365 Tage im Jahr für Sie da.

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

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