

KW 20

11.05. – 17.05.

	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 11.05.2026	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}	Djuvecreispfanne mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Frischkäse-Spinat-maultaschen (veg.) 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 Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Dienstag 12.05.2026	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Spaghetti "Alfredo" mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}	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 Trullinudelsalat 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 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Mittwoch 13.05.2026	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}	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, Broccoli-Nudeln {1,7,46}	Badisches Rahmggeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	Meyers Milchreis (veg.) mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus {7,33}	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"/>	
Donnerstag 14.05.2026	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	Gebratene Hähnchenkeule mit Rotkohl und Kartoffelpüree {7,42,46}						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Freitag 15.05.2026	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}	Grießflammeri Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}	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 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 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Samstag 16.05.2026	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}	ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 17.05.2026	Hühnerfrikassee mit Gemüseris {7,12,33,44,46}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43}	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 Konservierungsstoff				1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

11.05. – 17.05.2026

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

1
2
3



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



- ✓ 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

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

Gartengestaltung • Friedhofsgärtnerei • Floristik

SPEISEKARTE

20. - 21. Kalenderwoche

11. Mai – 24. Mai 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

KW 21
18.05. – 24.05.

	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 18.05.2026	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {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 Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeläge {6,9,10,33,38,42,43,44}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senf sahnese und Kartoffel-salat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	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 19.05.2026	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce, mit medit. Kräutern, Parmesankäse extra {1,7,42,44}	Chinapfanne "süß-sauer" mit Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., Reis {1,6,12,46}	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter, Pinienkernen, Tomaten-Olivensugo, Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Hackbraten in Kräutersauce mit Speck-böhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	Holländischer Käsesalat (veg.) mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dressing, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,33,39}	Griechischer Salat (veg.) Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,36}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Mittwoch 20.05.2026	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit frischem Spargelragout und Petersilienkartoffeln {1,7,9,10,33,43}	Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}	Rostbratwurst mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree {7,9,10,38,42,43}	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	Fruchtsalat mit Sahnequark (veg.) dazu Vanillesauce {7,31,33}	Chicken Chips Salat Salat mit panier. Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Donnerstag 21.05.2026	Rustikaler Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, warmes Pflaumenkompott {7}	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Gebackenes Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhren und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Griech. Gemüse-eintopf (veg.) mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, 1 Fladenbrötchen {1,7}	Gebrautes Schweinekotelett mit 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 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Freitag 22.05.2026	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	Gebrautes Buntbarschfilet in Dijon-Senfsauce, Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Indisches Butterchicken marinier. Hähnchenbrust in orient. Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis, mit frischem Koriander {7,12,33,46}	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}	Rote Linsenbolognese (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, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,36,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Samstag 23.05.2026	Gebraute Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 24.05.2026	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	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 Konservierungsstoff				1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

18.05. – 24.05.2026

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

wir leben
Apotheken im Norden

Täglich geöffnet!
365 Tage im Jahr für Sie da.

wir leben • Apotheke Feldstraße

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

Feldstraße 2a • Lüneburg
Tel. 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