

KW 04

19.01. – 25. 01.

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 €	
Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinat-käsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7,9}	2 Heringfilets in Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffel- Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42,43,44}	Salat Bella Italia (veg.) Salat mit Mozzarella, Ruco-la, marinierte Tomaten & Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Pfannenfrikadelle in Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {9,10,42,43}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprika-stücken, Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broc-coli-Tomaten- Nudeln {1,31,39,46}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahm-sauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse & Granat-äpfel, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwürstchen, 1 Brötchen {1,9,10,33,38,39,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champi-gnon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, Reis {12,33,38,39,43,46}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli- Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, Apfelkompott {7,33}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleisch-bällchen, 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"/>
Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39,43,44}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartof-felpüree {7,33,38,43,44}	Käsetortellini (veg.) in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce {1,3,7}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Allgäuer Art Eisberg- und Feldsalat mit Röstibällchen (mit Bergkäse & Speck), Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,10,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartof-felsalat und Remouladen-sauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüserais {7,12,33,44,46}	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl & Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, Peter-silienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebel-sauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}	Gemüse-Pilzpflanne (veg.) in Käsesahnesauce mit Butternudeln {1,6,7,31}	Gebackenes Hähnchenschnitzel mit ½ Pfirsich und Wal-dorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Gurken, Walnüsse, Fetakäse Joghurt Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,8}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohl-rahmgemüse und Salzkar-toffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE <div><div>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</div><div>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</div></div>					1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

19.01. – 25.01.2026

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 ☐

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) 21337 Lüneburg
Soltau Straße 50 (am Zentralriedhof) 21335 Lüneburg
Tel.: 0 41 31 - 5 11 22
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 Landkreisebereiche)
- 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

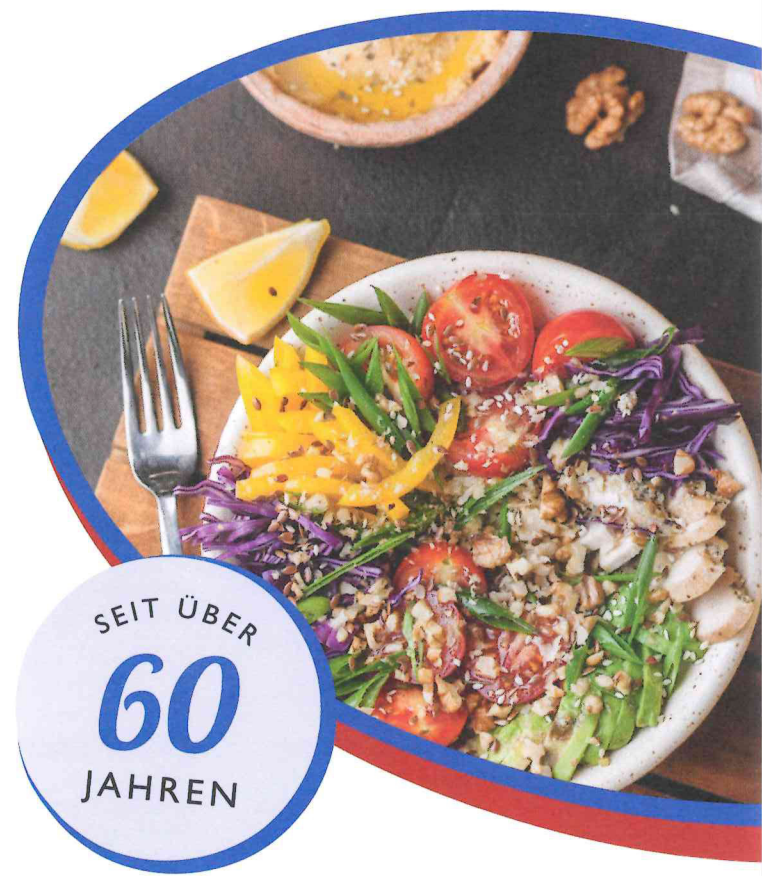
Lappe Reha-Technik GmbH & Co. KG | Kurze Bülden 15
29549 Bad Bevensen | Tel. 0 58 21 - 99 22 11

Weitere Informationen finden Sie unter: www.lappe.de

KW 05		Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen	
26.01. – 01.02.		12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €		
Montag 26.01.2026	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9, 10,42,43}	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, Erbsen und Möhren {1,7,31,42, 44,46}	Steckrüben-Kartoffelsuppe mit Bockwurst und Karotten-Kürbiskern-Garnitur, 1 Vollkornbrötchen {1,7,11,33,38, 43,44}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	Curry-Nudeln (veg.) mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten in einer exotischen Curry-Soja-sauce {1,6,12,}	Heringstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	Thunfisch Salat bunter 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 27.01.2026	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Schweinesteak "Berner Art" in feiner Champignonkäsauce, Broccoli mit gerösteten Mandeln und Spätzle {1,3,7,8,10,12,31,33, 43,44}	Rindfleischintopf vom Seehecht mit Kartoffeln und Paprika, ein Brötchen {1,38,42}	Gebackenes Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce mit Möhren und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) köstlicher Basmatireis {1,6}	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10, 12,31,39,46}	Chefsalat bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33, 38,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>		
Mittwoch 28.01.2026	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und Mettwurst, 1 Brötchen {1,9,10, 31,33,38,39,42,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33, 44,46}	Gedünsteter Seehecht mit Schnittlauchdeko auf einem scharfen Sahnekürbisbett und Salzkartoffeln {4,7}	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen {7,12, 33,38,39,42}	Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.) mit Frischkäsefüllung und bunter Gemüseplatte, Sauce Hollandaise {1,3,7,9,33}	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, Butter und Brot {1,6,7,10,42,44}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisberg- & Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebr. Champignons und Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>		
Donnerstag 29.01.2026	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33, 38,41,42,43,46}	Kartoffel-Wirsingintopf mit Kasselerwürfel und Meerrettich, 1 kleines Brötchen {1,6,7,12,32, 33,41}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Caesar-Salat "Hähnchen" Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>		
Freitag 30.01.2026	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	Hähnchenbrustfilet "India" in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, Gemüserais {7,46}	Kürbis-Rindergulasch mit Schupfnudeln und Petersilie bestreut {1,3,38, 42,44}	Kräuterrührei mit Schinken Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra {1,3,7, 31,44}	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, Butter und Kornkrustenbrot {1,6,7, 11,12,36}	Orientalischer Salat Salat mit marinierten Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,33,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>		
Samstag 31.01.2026	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9, 10,33,42,43}	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 Konservierungstoff					26.01. – 01.02.2026 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN		1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 01.02.2026	Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33, 42,43,44}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>		

SPEISEKARTE

04. - 05. Kalenderwoche
19. Januar – 01. Februar 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

Täglich geöffnet!
365 Tage im Jahr
für Sie da.

wir leben • Apotheke Feldstraße

Mo-Sa 8-23
Son- und feiertags 9-20

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