

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen
KW 30 20.07. – 26.07.	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	
Montag 20.07.2026	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten 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 Bockwürstchen {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, Croutons, ital. Hartkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Dienstag 21.07.2026	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}	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, Broccoli-Nudeln {1,7,46}	Gebratenes Buntbarschfilet mit Senfsauce dazu Petersilienkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Puszt-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- und Feldsalat, Käse und Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Mittwoch 22.07.2026	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}	Djuvecreispfanne mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Gemüsebolognese (veg.) Erbsen, Möhren, Porree, Zucchini und Tomaten mit Spaghetti {1,9}	Schokosahnepudding (veg.) mit Vanillesauce und Williams-Christ-Birne {7,31}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Donnerstag 23.07.2026	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen und Mettwurst auf Sauerkraut, 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 Grillgemüsesauce 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 mit Tomaten, Rucola, gebrat. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Freitag 24.07.2026	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 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Samstag 25.07.2026	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	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					1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Sonntag 26.07.2026	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 ☐ 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
Tel.: 0 41 31 - 5 11 22
www.blumenhaus-lueneburg.de

Soltauer 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 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

SEIT ÜBER
60
JAHREN

IHRE ANSPRECHPARTNERIN
Frau Ina Weber
ina.weber@paritaetischer.de
www.lueneburg.paritaetischer.de
04131 86 18-16

Der Partner für Ihre Gesundheit

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 31

27.07. – 02.08.

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
27.07.2026

Penne Bolognese

Nudeln mit Tomaten-
Hackfleischsauce und ital.
Hartkäse extra
{1,7,9,42,44}Paprika-
Rahmbratenmit 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

bunter Salat mit Thunfisch,
Zwiebelringen und Mais,
Cocktail-Dress., 1 kl.
Brötchen {1,3,4,10}1 ☐
2 ☐
3 ☐Dienstag
28.07.2026Gebratenes
Hähnchenschnitzelin feiner Sauce mit Apfel-
rotkohl und Kartoffelpüree
{1,7,33,42,46}

Berner Pfanne

Schweinegeschnetztes,
Käse, Crème fraîche,
Paprika und Zwiebeln,
Zöpfli-Nudeln {1,7,31,
38,42,43}Thailändisches
Rindfleischin Kokossauce mit
typischen Gewürzen,
Basmatireis (extra
scharf!) {1,6,38,42}Kräuterrührei mit
Schinkendazu Spinat und
Salzkartoffeln
{3,7,9,33,38,43,44}Gemüseplatte
(veg.)verschiedene
Gemüsesorten in Sauce
Hollandaise mit
Schnittlauchpüree
{3,7,33}

Chicken Nuggets

Hähnchenstücke mit
Currydip und buntem
Nudelsalat
{1,3,7,10,12,39,46}

Salat Hawaii

mit Schinken, Ananas,
Gurken und Tomaten,
Joghurt-Dress., 1 kl.
Vollkornbrötchen {1,3,6,
7,11,33,38,43,44}1 ☐
2 ☐
3 ☐Mittwoch
29.07.2026Hausgemachte
Linsensuppe2 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
Tomaten-Olivensugo,
Thymiankartoffeln
{3,7,36,44,46}

Frisches Fischfilet

gedünstet in
Gemüserahmsauce und
Petersilienkartoffeln
{4,7,9,33}Bunte Reispfanne
(veg.)mit Paprika und Mais, eine
Tomaten-Basilikumsauce
garniert mit Hirtenkäse
{7}Pfirsich-
Vanillecreme (veg.)mit gewürfelten Pfirsichen
und Keksen, dekoriert mit
Schokoraspen {1,3,6,7}Salat Sweet Dreams
(veg.)Salat mit Melonenwürfeln,
Apfel, Weintrauben, Wal-
nüssen, Cocktail-Dress., 1
kl. Vollkornbrötchen
{1,3,8,10,11}1 ☐
2 ☐
3 ☐Donnerstag
30.07.2026Hacksteak
"Meisterart"in Pfefferrahmsauce,
Kaisergemüse (Blumenkohl,
Karotten, Broccoli), Salz-
kartoffeln {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,
Kohlrabigemüse und
Petersilienkartoffeln
{7,42,46}Fruchtig frische
Tomatensuppe (veg.)mit Ricotta-Spinat
Tortellini, ein Brötchen
{1,3,7,44}Gebratenes
Schweinekotelettmit Senf und Kartoffelsalat
{1,3,10,39,43}

Tropical Dream

Salat, gebr. Hähnchen-
brust, Mango, Tomaten,
Gurken, Mandeln, Cocktail-
Dress., 1 kl. Vollkornbrö-
tchen {1,3,8,10,11,46}1 ☐
2 ☐
3 ☐Freitag
31.07.2026Ungarisches
Gulaschmit 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
NudelplatteKäsetortellini und grüne
Nudeln in Käsesahne-
sauce, Spaghetti in einer
Bolognesesauce {1,3,7,
31,33,38,42,43,44}

Hühnerfrikassee

mit Spargel und
Gemüsereis
{7,12,33,44,46}Frische Cham-
pignons (veg.)in Rahmsauce mit Salbei
und getrockneten
Tomaten, Kräuterspätzle
{1,3,7,33}

Eiersalat

mit Mandarinen, Koch-
schinken und Mais, Butter
und Brot {1,3,6,7,10,11,12,
33,38,39,43,44}Frischkäse Salat
(veg.)Mangold, Spinat, Eisberg-
salat, Tomaten, Pinien,
Frischkäse, Honig-Senf
Dress., 1 kl. Vollkornbrö-
tchen {1,7,8,9,10,11,33}1 ☐
2 ☐
3 ☐Samstag
01.08.2026Geflügel-
Geschnetztesin Champignonsauce mit
Spiral- Nudeln
{1,7,12,33,42,44,46}

Rostbratwurst

mit feiner Zwiebelsauce,
Rotkohl und Salzkartoffeln
{9,10,38,42,43,}Sonntag
02.08.2026Rheinischer
Sauerbratenin feiner Sauce mit
Rosenkohl und 5
Kartoffelklößchen
{1,7,10,12,38,42}Frischer
Möhreneintopfmit Petersilie und 1 Bock-
würstchen {9,10,33,38,
42,43,44}

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.

27.07. – 02.08.2026

Extras, diese Woche zur Auswahl:
RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN

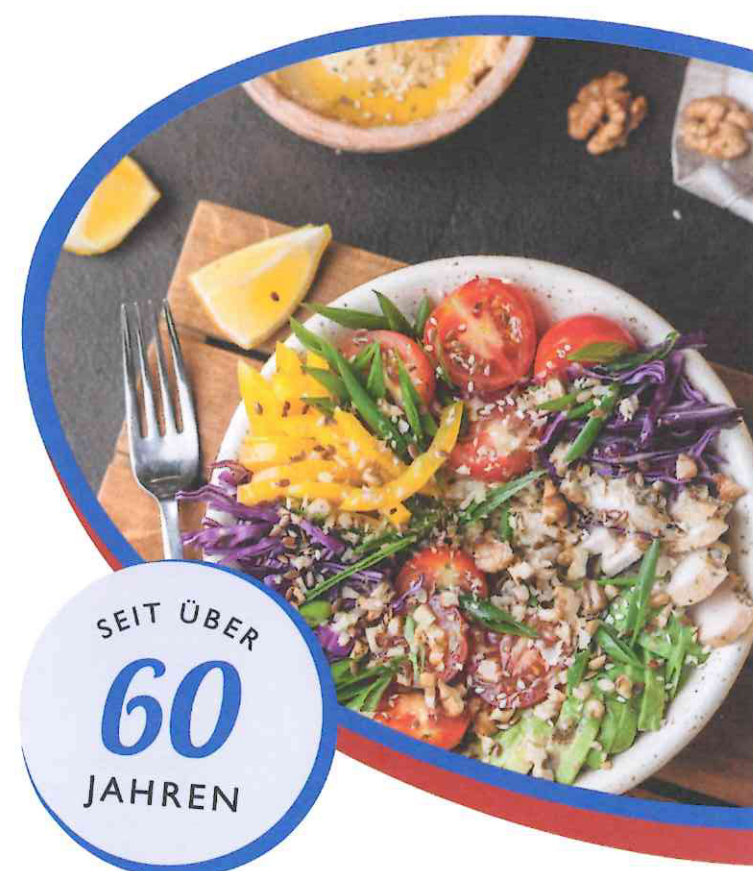
1 Butterkuchen (1,7) 2,10 €
2 Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 €
3 Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 €

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

SPEISEKARTE

30. - 31. Kalenderwoche

20. Juli – 02. August 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

Mo-Sa **8-23**
9-20

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

Sonn- und feiertags

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