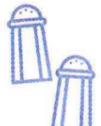


KW 30
21.07. – 27.07.

	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 21.07.2025	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 Fleischinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Penne in Gorgonzolasauce (veg.) mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}	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 22.07.2025	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen mit Paprika-Tomatensauce und Reis {1,3,6,9,10,38,43}	Sahne-geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen & Fingermöhren, Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33}	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}	Chicken Nuggets mit einem bunten Trullinudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, 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"/>
Mittwoch 23.07.2025	Frischer Weißkrauteintopf mit Kasseler und einem kleinen Brötchen {1,7,9,33,38,42,43,44}	Ratsherrentopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, Broccoli-Nudeln {1,7,46}	Badisches Rahmgeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Frischkäse-Spinat-maultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	Kokosmilchreis (veg.) Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompt, Vollkornmüsli und Keksen, gerösteten Kokosraspeln {1,3,7,8}	Salat Provencale Blattsalat mit Tomaten, Rucola, gebratenen Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 24.07.2025	Schinken-Makkaroni in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.) mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise {1,3,7,9,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) Blattsalat mit rote Bete, Champignons, Apfelspalten, Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress. 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 25.07.2025	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel, gebraten 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}	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	Spaghetti Vegetariano (veg.) mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, dazu Parmesan-käse {1,3,7,12,33,44}	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}	Knuspersalat (veg.) Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 26.07.2025	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}			<p>21. Juli – 27. Juli 2025</p> <p>Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN</p> <p>1 Butterkuchen (1,7) 2,10 € </p> <p>2 Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 € </p> <p>3 Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 € </p>			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 27.07.2025	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 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>

Alle Gerichte mit Dessert.

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

DER PARITÄTISCHE
LÜNEBURG

DAS BIETET IHNEN ESSEN AUF RÄDERN

- täglich bis zu 8 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



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.

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

ALLERGENE:

- 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 und Erzeugnisse daraus 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 Sulfite
- 13 = Lupine und Erzeugnisse daraus
- 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

INHALTSSTOFFE:

- 31 = mit Farbstoff
- 33 = mit Antioxidationsmittel
- 36 = geschwärzt
- 37 = gewachst
- 38 = mit Phosphat
- 39 = mit Süßungsmittel
- 41 = mit Alkohol
- 42 = mit Rind
- 43 = mit Schwein
- 44 = mit Konservierungsstoff
- 46 = mit Geflügel

HörStudio Andres

Winsener Str. 40
21423 Drage
04177-71 17 395
www.hoerstudio-andres.de

- Individuelle Hörsysteme
- Unverbindlicher Hörtest
- Hausbesuchs-Service

NEU IN DER ELBMARKT

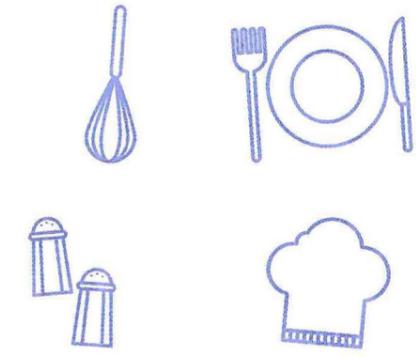
BLUMENHAUS LÜNEBURG

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

KW 31
28.07. – 03.08.

	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 28.07.2025	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	Hähnchenbrustfilet "India" in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, Gemüseris {7,46}	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Blumenkohl-Käse-Medailon (veg.) mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebelringen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Dienstag 29.07.2025	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der ital. Küche, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}	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, ein Tomaten-Olivensugo, Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}	Gemüseschnitzel (veg.) mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,33}	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Emmentaler- & Fleischkäse bunt aus garniert, Butter & Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	Kerniger Salat (veg.) Salat mit Rote Bete, Walnüssen, Kürbiskerne, Ziegenkäse, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Mittwoch 30.07.2025	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck, 1 Mettwürstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}	Indisches Butterchicken Hähnchenbrustwürfel in orient. Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen, Wildreis, frischer Koriander {7,12,33,46}	Rostbratwurst mit Zwiebelsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree {7,9,10,38,42,43}	Vegetarische Kohlroulade (veg.) in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}	Sahnequark mit Himbeeren (veg.) und Gebäck {1,3,6,7}	Chicken Chips Salat Salat mit pan. 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 31.07.2025	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen & Bauchfleisch auf Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	Tagliatelle "al prosciutto" grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7,10,12,33,38,42,43,44}	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	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 01.08.2025	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senfsauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Penne "all`arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt {1,3,7,33,43,44}	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6}	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	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"/>	
Samstag 02.08.2025	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}				<p>28. Juli – 03. August 2025</p> <p>Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN</p> <p>1 Butterkuchen (1,7) 2,10 € </p> <p>2 Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 €</p> <p>3 Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 € </p>			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 03.08.2025	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Bohnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}							1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>

Alle Gerichte mit Dessert.

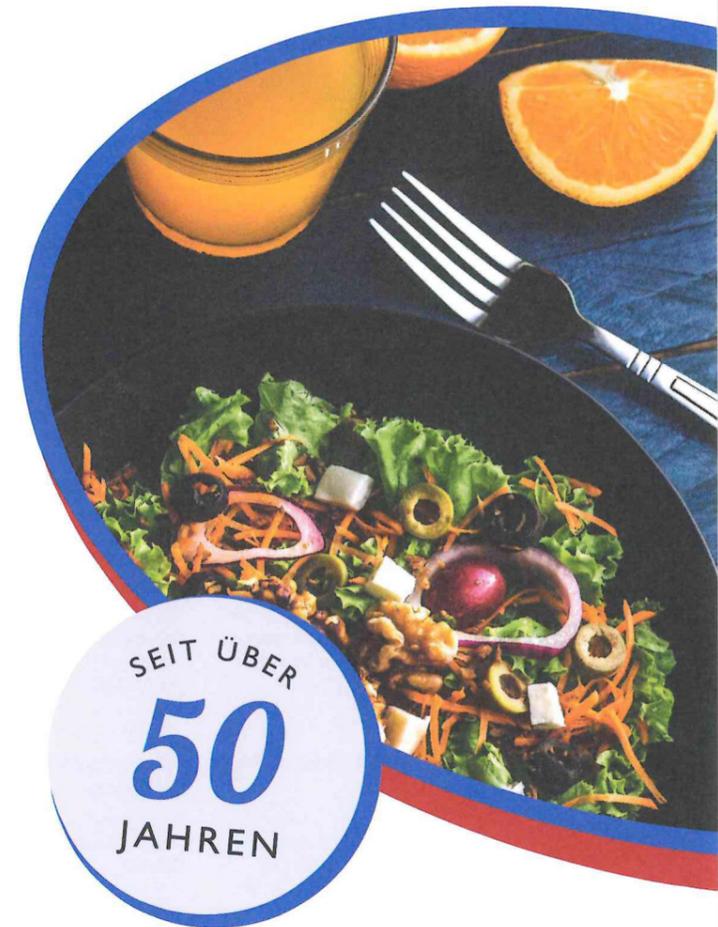
Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

 **DER PARITÄTISCHE**
LÜNEBURG

SPEISEKARTE

30. - 31. Kalenderwoche

21. Juli – 03. August 2025



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**
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

ahorntrauerhilfelips GmbH

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



Eigener Andachts- und Abschiedsraum

IHRE ANSPRECHPARTNERIN
Frau Ina Weber
Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e.V.
Altenbrücker Damm I, 21337 Lüneburg
ina.weber@paritaetischer.de
www.lueneburg.paritaetischer.de

UNSERE TELEFONZEITEN
Mo – Fr 8:00 – 12:30 Uhr
Tel. 04131 86 18-16