

KW 22

25.05. – 31.05.

	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 25.05.2026 Pfingstmontag	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 26.05.2026	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln {1,6,46}	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Gebratenes Buntbarschfilet in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,33,39,44,46}	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Mittwoch 27.05.2026	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwurstchen, 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	Spargel-Hähnchenschnitzel mit Kräuterspätzle {1,3,7,33,42,46}	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}	Pfirsich-Vanillecreme (veg.) mit gewürfeltem Pfirsichen und Keksen, mit Schokoraspeln {1,3,6,7}	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 28.05.2026	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaiser- gemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grill- gemüse mit Reis {12,31,33,46}	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini, grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomaten- sauce {1,3,7,31}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Salat Allgäuer Art Eisberg- und Feldsalat mit Röstbällchen 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"/>
Freitag 29.05.2026	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladen- sauce {1,3,4,9,10,12,33,39,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüseries {7,12,33,44,46}	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Lebergeschnitzeltes in feiner Apfel- Zwiebel- sauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	Italienischer Pastasalat "Capri" mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchen- filet, Olivenbrot und Butter {1,3,7,9,33,44,46}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Minze, Karotten, Gurken, Walnüsse und Fetakäse Joghurt Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,8}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 30.05.2026	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohl- rabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE					1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 31.05.2026	Schweine- Geschnitzeltes "Züricher Art" mit haus- gemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möh- rengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}	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. geschwärzt 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.

25.05. – 31.05.2026

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



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
ELBARSCH

BLUMENHAUS
LÜNEBURG

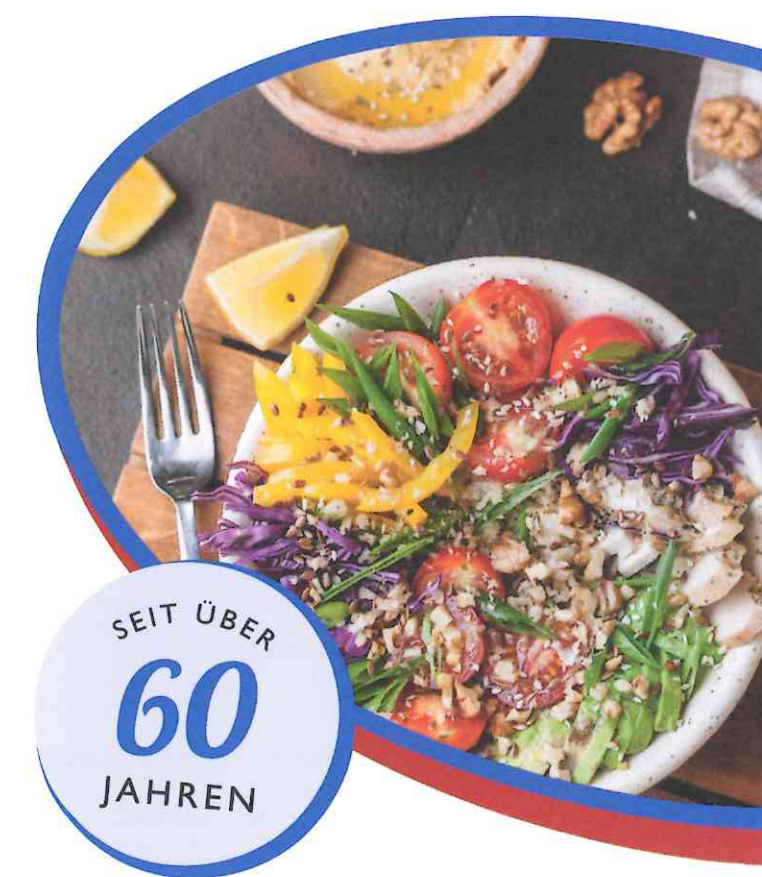
Wir gestalten Erinnerungen

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

SPEISEKARTE

22. - 23. Kalenderwoche
25. Mai – 07. 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 _____

KW 23
01.06. – 07.06.

	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 01.06.2026	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}	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}	Gemüse-Pastapfanne (veg.) Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse {1,7}	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,33,39}	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 02.06.2026	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Schweinesteak "Berner Art" in Champignonkäsesauce, Broccoli mit gerösteten Mandeln und Spätzle {1,3,7,8,10,12,31,33,43,44}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) köstlicher Basmatireis {1,6}	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,12,39,46}	Chefsalat 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 03.06.2026	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, 1 Brötchen {1,6,7,42}	Putenschnitzel "Sauce Provencale" mit Sommergemüse und Bandnudeln {1,7,42,46}	Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln, Schinkenwürfel extra {3,7,9,10,33,43,44}	Pfefferrahmbraten in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}	Rote Grütze (veg.) mit Vanillesahnesauce und Sahnequark {7,31}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisberg- & Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebrat. 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 04.06.2026	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, Zuckererbsen und Bandnudeln {1,7,46}	Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	Käsetortellini (veg.) in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce {1,3,7}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	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"/>
Freitag 05.06.2026	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46}	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und italienischem Hartkäse extra {1,7,42,44}	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7,9}	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat, Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, Butter und Kornkrustenbrot {1,6,7,11,12,36}	Orientalischer Salat Salat mit marini. 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 06.06.2026	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 Konservierungsstoff		01.06. – 07.06.2026 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN		1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Sonntag 07.06.2026	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"/>			

wir leben Apotheken im Norden
Täglich geöffnet!
 365 Tage im Jahr für Sie da.
 vir leben • Apotheke Feldstraße
 Mo-Sa 8-23
 9-20
 Sonn- und feiertags
 Feldstraße 2a • Lüneburg
 04131 - 789 90 70 • www.wirleben.de

Soforthilfe im Trauerfall
Bestattungsvorsorge
 (0 41 31)
24 33 0
 Bestattungsinstitut
ahorntrauerhilfeps GmbH
 Lüneburg - Reppenstedt - Bardowick - Deutsch Evern
www.ahorntrauerhilfeps.de

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