

KW 44
26.10. – 01.11.

KW 44		Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen
26.10. – 01.11.		12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	
Montag 26.10.2026	Leberkäse mit Röstzwiebeln 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}	Gebratene Cabanossi mit roter Linsenbolognese, Spaghetti {1,10,33,38,43,44}	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Frischkäse-Spinat-maultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,39,43}	Grüner Salatmix Hähnchenstreifen, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne und Zwiebelringe, Joghurt-Dress. 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐	
Dienstag 27.10.2026	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	2 Rindfleisch-Gemüsefrikadellen auf einer Karottensauce, Broccoli- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,3,7,42}	Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli- Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	Champignon à la Crème (veg.) mit 3 Rösti-Ecken {1,7,9}	Chicken Nuggets mit einem bunten Trulli-Nudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,39,46}	Caesar-Salat "Hähnchen" Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, gehobelter ital. Hartkäse, Caesar-Salat-Dress. 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐	
Mittwoch 28.10.2026	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}	Spaghetti "Alfredo" mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}	Badisches Rahmgescnietzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Gefüllte Paprika-schote (veg.) mit Gemüse gefüllt, Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	1/2 Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,4,7,8,9,10,12,33,39}	Balkan Salat (veg.) mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, Cocktail-Dress. 1 kl. Brötchen {1,3,10,36}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐	
Donnerstag 29.10.2026	Schinken-Makkaroni in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {7,42,46}	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,42,43}	Grünkohlteller mit Kasseler und Mettwürstchen, Salzkartoffeln {7,9,10,33,38,39,43,44}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) köstlicher Basmatireis {1,6}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) Blattsalat, rote Bete, gebrat. Champignons, Apfel und Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress. 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐	
Freitag 30.10.2026	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,10,39}	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, warmes Pflaumenkompott {7}	Djuvecreispfanne mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	Gemüsebolognese (veg.) Erbsen, Möhren, Porree, Zucchini und Tomaten mit Spaghetti {1}	Griechischer Nudelsalat (veg.) mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,33,36}	Fit-Salat bunter Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress. 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐	
Samstag 31.10.2026	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. 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 01.11.2026	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43}					1 ☐ 2 ☐ 3 ☐		

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

26.10. – 01.11.2026

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



NEU IN DER ELMARSH

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



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





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

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

KW 45

02.11. – 08.11.

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
02.11.2026**5 Königsberger
Klopse**
in feiner Kapernsauce mit
Salzkartoffeln und Gurken-
happen {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 Fleischinlage
{6,9,10,33,38,42,43,44}**Gefüllte Kartoffel-
taschen (veg.)**
mit Frischkäsefüllung und
bunter Gemüseplatte,
Sauce Hollandaise
{1,3,7,9,33}**3 Matjesfilets**
mit Zwiebelringen, Senf-
sahnesauce und Kartoffel-
salat ohne Mayonnaise {1,3,
4,7,10,12,33,39,42,43,44}**Thunfisch Salat**
Salat mit Thunfisch,
Zwiebelringen und Mais,
Cocktail-Dress., 1 kl.
Brötchen {1,3,4,10}1 ☐
2 ☐
3 ☐Dienstag
03.11.2026**Spaghetti Bolognese**
Spaghetti mit Hackfleisch-
Tomatensauce, mit medit.
Kräutern, Hartkäse extra
{1,7,42,44}**Chinapfanne "süß-
sauer"**
mit zarten Hühnerbrust-
streifen in süß-saurer
Sauce mit Paprika, Mango,
Möhren etc., Reis {1,6,
12,46}**Gedünstetes Filet**
vom Seehecht mit Zitro-
nen-Kräuterbutter, Pinien-
kernen, Tomaten-Oliven-
sugo und Petersilienkar-
toffeln {3,4,7,33,36,44}**Pfefferrahmbraten**
in feiner Sauce mit
Schwarzwürzeln und
Salzkartoffeln {6,7,9,
10,38,42,43}**Blumenkohl-Käse-
Medaillon (veg.)**
mit Rührei und Kräuter-
püree {1,3,7,9}**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 Hirten-
käse, Oliven und Peperoni,
Joghurt-Dress., 1 kl. Voll-
kornbrötchen {1,3,6,7,
11,36}1 ☐
2 ☐
3 ☐Mittwoch
04.11.2026**Hausgemachte
Erbsensuppe**
mit Speck, 1 Mettwurstchen
und 1 Brötchen {1,6,9,10,
33,38,39,42,43,44}**Schweineschnitzel**
"Mailänder Art" mit
Tomatenspaghetti und ital.
Hartkäse extra, Salat
{1,7,12,42,43,44}**Zitronenhähnchen
"Toscana"**
mit Bohnen und Thymian-
kartoffeln {7,33,46}**Rostbratwurst**
mit Zwiebelsauce, Rotkohl
und Kartoffelpüree {7,9,
10,38,42,43}**Penne in Gorgon-
zolasauce (veg.)**
mit Blattspinat und
Broccoli {1,7}**Gebratenes
Hähnchenschnitzel**
mit Nudelsalat
{1,3,10,12,39,46}**Chicken Chips Salat**
Salat mit panierten Hähn-
chenstücken, Tomaten und
Gurke, Cocktail-Dress., 1
kl. Brötchen {1,3,10,46}1 ☐
2 ☐
3 ☐Donnerstag
05.11.2026**Deftiger Grünkohl
mit Mettwurst**
und Salzkartoffeln
{9,10,31,33,38,39,43,44}**Sahnegeschnetzeltes
vom Schwein**
mit Champignons, Erbsen
und Fingermöhren,
Bauernspätzle {1,3,7,12,
33,38,42,43,44}**Chili con Carne**
feurig-mexikanisches
Bohnengericht mit Reis
{42}**Gebackenes
Hähnchenbrustfilet**
in feiner Sauce mit Möhren
und Kartoffelpüree {1,7,
42,46}**Winter-Gemüse-
eintopf (veg.)**
mit Wirsing, Karotten,
Porree, Steckrüben und
Grießklößchen, ein kleines
Brötchen {1,3,7,10}**Gebratenes
Schweinekotelett**
mit Senf und Kartoffelsalat
{1,3,10,39,43}**Salat Sunny Surprise**
Salat mit Geflügel, Pfirsich,
Gurke und Lollo Rosso,
Joghurt-Dress., 1 kl.
Brötchen {1,3,6,7,46}1 ☐
2 ☐
3 ☐Freitag
06.11.2026**Pfeffergulasch vom
Rind**
mit Zwiebeln und Paprika,
Zöpfli-Nudeln mit Semmel-
brösel {1,38,42}**Gebratenes
Buntbarschfilet**
in Dijon-Senfsauce, Spinat
und Salzkartoffeln
{1,4,7,10,12,33}**Grießflammeri
Sauerkirsch (veg.)**
mit eingelegten
Sauerkirschen {1,7}**Dicke Bohnen**
mit 1 Scheibe magerem
Speck und 1 Würstchen,
Salzkartoffeln {7,33,
38,43,44}**Rote Linsen-
bolognese (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, Toma-
ten, Oliven, Zwiebeln, Jog-
hurt-Dress., 1 kl. Brötchen
{1,3,6,7,36,44}1 ☐
2 ☐
3 ☐Samstag
07.11.2026**Gebratene
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}**Geflügel-
Geschnetzeltes**
in Champignonrahmsauce
mit Reis {7,12,33,42,
44,46}**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}Sonntag
08.11.2026

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 Konservierungsmittel

02.11. – 08.11.2026

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 €

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

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

SPEISEKARTE

44. - 45. Kalenderwoche

26. Oktober – 08. November 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

www.lueneburg.paritaetischer.de

wir leben
Apotheken im Norden

Täglich geöffnet!
365 Tage im Jahr
für Sie da.

vir leben • Apotheke Feldstraße

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

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

Soforthilfe im Trauerfall
Bestattungsvorsorge

(0 41 31)
24 33 0

Bestattungsinstitut
ahorntrauerhilfelips GmbH

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