

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 18

27.04. – 03.05.

	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 27.04.2026	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, Risi Bisi {7,46} <input type="checkbox"/>	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7} <input type="checkbox"/>	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,39} <input type="checkbox"/>	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und ital. Hartkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10} <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 28.04.2026	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Gebrautes Seehechtfilet auf Tomatengemüsesugo, Bandnudeln {1,4,12,33,44} <input type="checkbox"/>	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46} <input type="checkbox"/>	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit mediterraner Kräuter-Tomatensauce und ital. Hartkäse extra {1,7,44} <input type="checkbox"/>	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Gouda und Fleischkäse bunt ausgemischt, Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat, Käse & Cabanossi, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44} <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Mittwoch 29.04.2026	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, 1 Brötchen {1,12,33,42,44} <input type="checkbox"/>	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44} <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46} <input type="checkbox"/>	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6} <input type="checkbox"/>	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce {7,31} <input type="checkbox"/>	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46} <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 30.04.2026	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen und Mettwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44} <input type="checkbox"/>	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44} <input type="checkbox"/>	Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46} <input type="checkbox"/>	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42} <input type="checkbox"/>	Champignonpfanne (veg.) in Sahnesauce mit Knoblauch und bunten Nudeln {1,7,9} <input type="checkbox"/>	Gebrautes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43} <input type="checkbox"/>	Salat Provencale Blattsalat mit Tomaten, Rucola, gebrat. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44} <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 01.05.2026	Gedünstetes Seehechtfilet in Rieslingsauce, mit Spinat und Salzkartoffeln {4,7,12,33,41} <input type="checkbox"/>	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44} <input type="checkbox"/>						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 02.05.2026	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43} <input type="checkbox"/>	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren {1,7,9,10,31,42,44,46} <input type="checkbox"/>						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 03.05.2026	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46} <input type="checkbox"/>	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44} <input type="checkbox"/>						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Gluten und Erzeugnisse daraus | 13. Lupine und Erzeugnisse daraus |
| 2. Krebse und Erzeugnisse daraus | 14. Weichtiere und Erzeugnisse daraus |
| 3. Eier und Erzeugnisse daraus | 31. mit Farbstoff |
| 4. Fisch und Erzeugnisse daraus | 32. mit Nitritpökelsalz |
| 5. Erdnuss und Erzeugnisse daraus | 33. mit Antioxidationsmittel |
| 6. Soja und Erzeugnisse daraus | 36. geschwärzt |
| 7. Milch, Milcheiweiß u. E. d. inkl. Laktose | 37. gewachst |
| 8. Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus | 38. mit Phosphat |
| 9. Sellerie und Erzeugnisse daraus | 39. mit Süßungsmittel |
| 10. Senf und Erzeugnisse daraus | 40. Schweinefleischfrei |
| 11. Sesam und Erzeugnisse daraus | 41. mit Wein |
| 12. Schwefeldioxid und Sulfate | 44. mit Konservierungsstoff |

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

27.04. – 03.05.2026

Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN

1	Butterkuchen (1,7)	2,10 €	1 <input type="checkbox"/>
2	Kirsch-Streusel (1,3,7)	2,10 €	2 <input type="checkbox"/>
3	Apfel-Streusel (1,7,8)	2,10 €	3 <input type="checkbox"/>

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

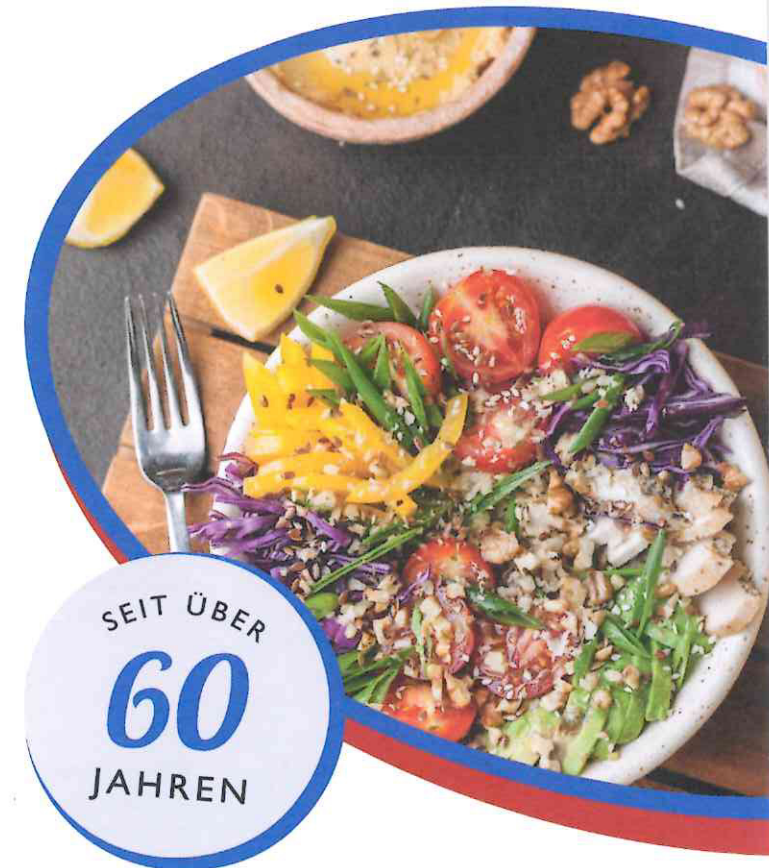
Göxer Weg 21 (am Waldfriedhof) | Soltau Straße 50 (am Zentralriedhof)
 21337 Lüneburg | Tel.: 0 41 31 - 5 11 22 | 21335 Lüneburg
 www.blumenhaus-lueneburg.de

Gartengestaltung • Friedhofsgärtnerei • Floristik

SPEISEKARTE

18. - 19. Kalenderwoche

27. April – 10. Mai 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

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen
KW 19 04.05. – 10.05.	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	
Montag 04.05.2026	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und ital. Hartkäse extra {1,7,9,42,44}	Paprika-Rahmbraten mit 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 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 05.05.2026	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, Zöpfli-nudeln {1,7,31,38,42,43}	Thailändisches Rindfleisch in Kokossaue mit typischen Gewürzen, Basmatireis (extra scharf!) {1,6,38,42}	Kräuterrührei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}	Frische Champignons (veg.) in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,39,46}	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken, Tomaten, Joghurt-Dress., 1 Kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Mittwoch 06.05.2026	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crème-sauce 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}	Frischer Sahnequark (veg.) mit Obstsalat {6,7,33}	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melone, Apfel, Weintrauben, Walnüssen, Cocktail-Dress., 1 Kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 07.05.2026	Hacksteak "Meisterart" in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Tagliatelle "al prosciutto" grüne Bandnudeln mit Schinken, 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}	Möhreneintopf (veg.) mit einem kleinen Brötchen {1}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Tropical Dream Salat, gebrat. Hähnchenbrust, Mango, Tomaten, Gurke, Mandeln, Cocktail-Dress., 1 Kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 08.05.2026	Ungarisches Gulasch mit 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 Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüse-reis {7,12,33,44,46}	Bunte Gemüseplatte (veg.) Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, Petersilienkartoffeln {7,31}	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,33,38,39,43,44}	Frischkäse Salat (veg.) mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Frischkäse, Honig-Senf Dress., 1 Kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 09.05.2026	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,42,43}	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		04.05. – 10.05.2026 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>		
Sonntag 10.05.2026	Rheinischer Sauerbraten in Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,42}	Frischer Möhreneintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>			

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

wir leben
Apotheken im Norden

Täglich geöffnet!
365 Tage im Jahr für Sie da.

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

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

Soforthilfe im Trauerfall
Bestattungsvorsorge

(0 41 31)
24 33 0

Bestattungsinstitut
ahorntrauerhilfelps GmbH
Lüneburg - Reppenstedt - Bardowick - Deutsch Evern
www.ahorntrauerhilfelps.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