

KW 36

31.08. – 06.09

	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 31.08.2026	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, Bisi {7,46}	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Frischer Möhre Eintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {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 und ital. Hartkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Dienstag 01.09.2026	Schnitzel "ungarische Art" Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,42,43,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse, 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}	Bunte Gemüseplatte (veg.) Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, Petersilienkartoffeln {7,31}	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Gouda und Fleischkäse ausgemischt, Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Mittwoch 02.09.2026	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}	Käsetortellini (veg.) in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce {1,3,7}	Kokosmilchreis (veg.) Milchreis gekocht in Kokosmilch, Mangokomptt, Vollkornmüsli und Keksen, mit gerösteten Kokosraspeln {1,3,7,8}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten, Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Donnerstag 03.09.2026	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Zartes Pfeffer-Steak in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, Salzkartoffeln {7,10,33,42,43}	Gegrillte Hähnchenkeule mit bunter Grillgemüse-sauce 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, in Speck gebr. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Freitag 04.09.2026	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 scharfer Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, abgeschmeckt mit ital. Hartkäse {1,7,33,43,44}	Putenrollbraten in Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}	Frische Champignons (veg.) in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}	Balkan Salat (veg.) mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,36}	1 ☐ 2 ☐ 3 ☐
Samstag 05.09.2026	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Paniertes Schweineschnitzel in 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 06.09.2026	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 ☐



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 Landkreise)
- 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.luneburg.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

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 rezeptgemäß 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

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-luneburg.de

Gartengestaltung • Friedhofsgärtnerei • Floristik

KW 37

07.09. – 13.09.

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
07.09.2026

Penne Bolognese

Nudeln mit Tomaten-
Hackfleischsauce, ital.
Hartkäse extra {1,7,9,
42,44}Paprika-
Rahmbratenmit Rosenkohl und Salzkar-
toffeln {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 haus-
gemachtem Tsatsiki
{7,9,33,36,38,43}

Thunfisch Salat

mit Thunfisch, Zwiebel-
ringen und Mais, Cocktail-
Dress., 1 kl. Brötchen
{1,3,4,10}1 ☐
2 ☐
3 ☐Dienstag
08.09.2026Gebrat.
Hähnchenschnitzelin 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
Rindfleischin Kokossauce mit
typischen Gewürzen,
Basmatireis (extra
scharf!) {1,6,38,42}Kräuterrührei mit
Schinkendazu Spinat und Salz-
kartoffeln {3,7,9,33,38,
43,44}Italienische
Nudelplatte (veg.)Käsetortellini & grüne Nu-
deln in Käsesahnesauce,
Spaghetti in Kräutertoma-
tensauce {1,3,7,31}

Chicken Nuggets

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

Salat Hawaii

Salat mit Käse- und Schin-
kenstreifen, Tomaten,
Joghurt-Dress., 1 kl. Bröt-
chen {1,3,6,7,33,38,
43,44}1 ☐
2 ☐
3 ☐Mittwoch
09.09.2026Hausgemachte
Linsensuppe2 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 Gemüserahm-
sauce und Petersilienkar-
toffeln {4,7,9,33}Bunte Reispfanne
(veg.)mit Paprika und Mais, eine
Tomaten-Basilikumsauce
mit Hirtenkäse {7}Sahnequark mit
Himbeeren (veg.)

und Gebäck {1,3,6,7}

Salat Sweet Dreams
(veg.)mit Melonenwürfeln, Apfel,
Weintrauben, Walnüssen,
Cocktail-Dress., 1 kl. Voll-
kornbrötchen {1,3,8,10,11}1 ☐
2 ☐
3 ☐Donnerstag
10.09.2026Hacksteak
"Meisterart"in Pfefferrahmsauce, Kai-
sergemüse (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
Sahnesauce {1,3,7,10,12,
33,38,42,43,44}

Putenbrust "natur"

in Bratensauce mit Toma-
tenwürfeln, Kohlrabi-
gemüse und Petersilienkar-
toffeln {7,42,46}Möhreneintopf
(veg.)mit einem kleinen
Brötchen {1}Gebratenes
Schweinekotelettmit Senf und Kartoffelsalat
{1,3,10,39,43}

Tropical Dream

Salat mit gebr. Hähnchen-
brust, Mango, Tomaten,
Gurken, Mandel, Cocktail-
Dress., 1 kl. Vollkornbröt-
chen {1,3,8,10,11,46}1 ☐
2 ☐
3 ☐Freitag
11.09.2026Ungarisches
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 & grüne Nu-
deln in Käsesahnesauce,
Spaghetti in einer Bolo-
gnesesauce {1,3,7,31,33,
38,42,43,44}

Hühnerfrikassee

mit Spargel und Gemüse-
reis {7,12,33,44,46}Feinschmecker
Eieromelette (veg.)auf Rahmspinat mit
Kartoffelpüree {3,7}

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, Frischkäse,
Honig-Senf Dress., 1 kl.
Vollkornbrötchen {1,7,8,
9,10,11,33}1 ☐
2 ☐
3 ☐Samstag
12.09.2026Geflügel-
Geschnetzeltesin Champignonsauce mit
Spiral- Nudeln {1,7,12,33,
42,44,46}

Rostbratwurst

mit feiner Zwiebelsauce,
Rotkohl und Salzkartoffeln
{9,10,38,42,43}Sonntag
13.09.2026Rheinischer
Sauerbratenin feiner Sauce mit Rosen-
kohl und 5 Kartoffelklöß-
chen {1,7,10,12,38,42}Frischer
Möhreneintopfmit Petersilie, 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.

07.09. – 13.09.2026

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

36. - 37. Kalenderwoche

31. August – 13. September 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.

wir leben • Apotheke Feldstraße

Feldstraße 2a • Lüneburg
Tel. 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
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