

KW 10
03.03. – 09.03.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €
Montag 03.03.2025	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Hühnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {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 {1,3,4,10,31,39}	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}
Dienstag 04.03.2025	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit ital. Kräuter-Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}	Fit-Salat Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}
Mittwoch 05.03.2025	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	Geflügelschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse & Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}
Donnerstag 06.03.2025	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	Spaghetti (veg.) in Tomaten-Gemüsesugo mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
Freitag 07.03.2025	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}	Penne "all`arrabiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse {1,3,7,33,43,44}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,39,42,44,46}	Orient. Rote Linsensuppe (veg.) mit würzigem Paprikamark, 1 kleines Brötchen {1,33}	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	Salat Provencale Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebrat. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}
Samstag 08.03.2025	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohl- und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46}					
Sonntag 09.03.2025	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,39,42,44,46}	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



ESSEN AUF RÄDERN

An dem Standort Winsen haben wir für Sie ein vielseitiges Menüangebot – täglich frisch zubereitet, heiß geliefert und immer ist ein Dessert dabei.

Sie haben flexible Bestellmöglichkeiten, keine Vertragsbindung und keine Vorkasse. Die Abrechnung erfolgt für Sie bequem nach Ablauf des Monats.

WEITERE ANGEBOTE IN WINSEN

- Ambulante Pflege
- Mobiler Hilfsdienst
- Hauswirtschaftliche Dienste
- Wohnen mit Service

www.winsen.paritaetischer.de

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller 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.

Hier gibt es das beste Mittel gegen Risiken und Nebenwirkungen: individuelle Beratung.

MARKT APOTHEKE
im Schanzenthof

ALLES KLAR?



Ihre Gesundheitspartner!

Lüneburg | Adendorf | Lauenburg | Geesthacht | Winsen/Luhe | Buchholz i.d.N.

Sanitätshaus | Orthopädiertechnik | Reha-technik
Reha-Sonderbau | Kinderorthopädie | Brustprothetik
klinische Orthopädie | Orthopädienschuhtechnik
Kompressionstherapie

REHA-OT
Lüneburg

An der Roten Bleiche 1
21335 Lüneburg
Tel: 04131 / 2244870
www.rehaot.de

Reinecke
Sanitätshaus

Bahnhofstr.26
21423 Winsen/Luhe
Tel: 04171 / 62425
www.reinecke-winsen.de

Kontakt

PARITÄTISCHER WINSEN

IHRE ANSPRECHPARTNERIN
ANGELA ILCHMANN

Telefon: 04171 8876-21

Schanzenring 8 | 21423 Winsen/Luhe
ear.wlw@paritaetischer.de

KW 11
10.03. – 16.03.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €
Montag 10.03.2025	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44}	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, Reis {12,33,38,39,43,46}	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen {1,3,6,9,10,42,43}	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43}	Thunfisch Salat Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Mais, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,4,10}
Dienstag 11.03.2025	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44}	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, Zöpfli-nudeln {1,7,31,38,42,43}	Gedünstetes Seehechtfilet auf cremigen Gemüse-sauce, Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise {1,3,7,9,31,33,44}	1/2 Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,4,7,8,9,10,12,31,33,39}	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}
Mittwoch 12.03.2025	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 frischem Tomaten-Olivensugo, Thymiankartoffeln {3,7,36,44,46}	Rostbratwurst "Thüringer Art" auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44}	Gemüse-Pastapfanne (veg.) Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse {1,7}	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	Frischkäse Salat (veg.) Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnusskernen & Frischkäse, Honig-Senf Dress. 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}
Donnerstag 13.03.2025	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	2 Rindfleisch-Gemüse-Frikadellen in einer Gemüsebolognese, 2 Couscous-Gemüsetaler {1,3,7,42}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	Rote Linsen-bolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Tropical Dream Salat mit gebrat. Hähnchenbrust und Mango, Tomaten, Gurken und Mandeln, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}
Freitag 14.03.2025	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Spaghetti "Tonno" Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomaten-sauce, mit Olivenscheiben {1,4,7,12,31,33,36}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüse-reis {7,12,33,44,46}	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce {1,3,7,31}	8 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reis-salat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46}	Tortellini Salat (veg.) Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,36,44}
Samstag 15.03.2025	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,39,42,43,44}					
Sonntag 16.03.2025	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,39,42,44}	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}					



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

DER PARITÄTISCHE
HARBURG
SPEISEKARTE

10. - 11. Kalenderwoche
03. März – 16. März 2025



- 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



Kontakt
PARITÄTISCHER WINSEN
IHRE ANSPRECHPARTNERIN
ANGELA ILCHMANN
Telefon: 04171 8876-21
Schanzenring 8 | 21423 Winsen/Luhe
ear.wlw@paritaetischer.de

Ihre Bestellung bitte!
Geben Sie uns bitte den ausgefüllten Speiseplan **innerhalb von drei Tagen** zurück.

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon