

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

**HAFTUNGS AUSSCHLUSS**

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](mailto:ear.wlw@paritaetischer.de)



**KW 11**  
10.03. – 16.03.

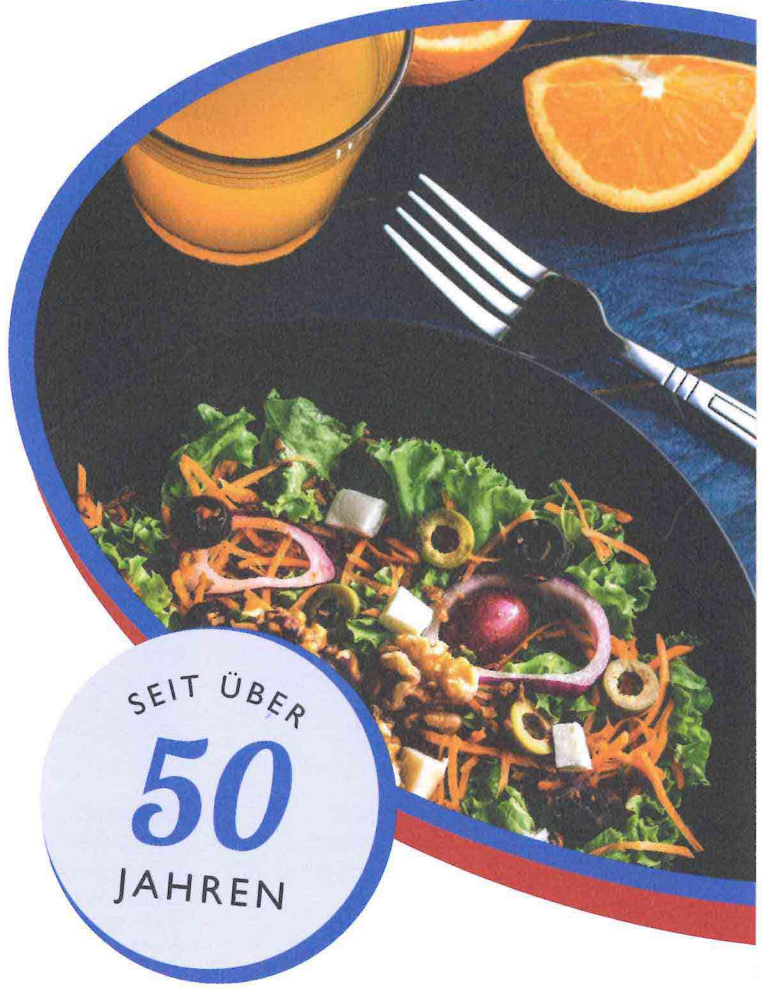
	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €
<b>Montag</b> 10.03.2025	<b>Penne Bolognese</b> Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44}	<b>Paprika-Rahmbraten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