

KW 14  
31.03. – 06.04.

	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> 31.03.2025	<b>Rostbratwurst</b> mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	<b>Frischkäse-Spinat-maultaschen</b> in einer Schinken-Spinat-käsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Linsensuppe</b> mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,39,42,43,44}	<b>3 Kartoffelrösti (veg.)</b> mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	<b>2 Heringfilets</b> in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat-Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42,43,44}	<b>Salat Bella Italia (veg.)</b> Salat mit Mozzarella, Rucola, Tomaten und Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}	
<b>Dienstag</b> 01.04.2025	<b>Pfannenfrikadelle</b> in Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	<b>2 Hähnchen-brustfilets "natur"</b> in einer pikanten Currysauce, Zuckerbohnen und Bandnudeln {1,7,46}	<b>Albondigas</b> spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	<b>Frisches Fischfilet</b> gedünstet in Gemüse-rahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	<b>Spaghetti Bolognese (veg.)</b> mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	<b>Geflügelsalat</b> mit Spargel, Champignons und Ananas, Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	<b>Knuspersalat (veg.)</b> bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}	
<b>Mittwoch</b> 02.04.2025	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit 1 Bockwürstchen, 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Jägerbraten</b> Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	<b>Chicken Crossies</b> in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln {1,31,39,46}	<b>2 Bratwürstchen</b> "Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln {7,9,10,38,43}	<b>Frische Champignons (veg.)</b> in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}	<b>Kokosmilchreis (veg.)</b> Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln {7}	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	
<b>Donnerstag</b> 03.04.2025	<b>Steak vom Schweinerücken</b> in Rahmsauce mit Kaisergeremüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	<b>3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.)</b> mit Vanillesauce {1,3,7,31}	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	<b>Schweine-Geschnetzeltes</b> "Züricher Art" mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Bunte Reispfanne (veg.)</b> mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Salat Allgäuer-Art</b> Eisberg und Feldsalat mit Röstbällchen mit Bergkäse & Speck, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,10,43,44}	
<b>Freitag</b> 04.04.2025	<b>Gebratenes Seehechtfilet</b> in Zitronen-Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44}	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	<b>Bigos - Polnischer Krauttopf</b> mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	<b>Leber-geschnetzeltes</b> in feiner Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}	<b>Senfeier (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	<b>Gebackenes Putenschnitzel</b> mit 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}	<b>Levante Salat (veg.)</b> Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen, Fetakäse Joghurt Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,8}	
<b>Samstag</b> 05.04.2025	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Rinderbraten "Esterhazy"</b> in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln {9,38,42}						
<b>Sonntag</b> 06.04.2025	<b>Schweine-Geschnetzeltes</b> "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Putenschnitzel "natur"</b> in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}						

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.



**ALLES KLAR?**

*Ihre Gesundheitspartner!*

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

Sanitätshaus | Orthopädietechnik | Rehathechnik  
Reha-Sonderbau | Kinderorthopädie | Brustprothetik  
klinische Orthopädie | Orthopädienschuhtechnik  
Kompressionstherapie



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



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 15**  
07.04. – 13.04.

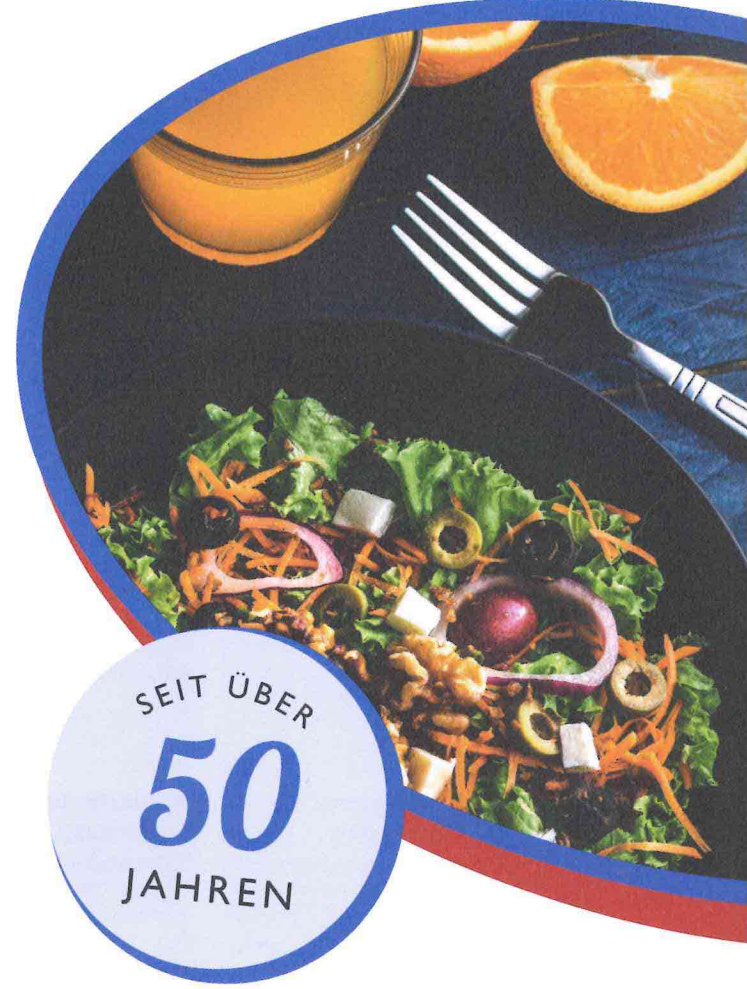
	<b>Klassik Menü</b>	<b>Leichte Küche</b>	<b>Trend Menü</b>	<b>Vollkost Menü</b>	<b>Vegetarisches Menü</b>	<b>Kalte Küche</b>	<b>Knackige Salate</b>
	<b>12,00 €</b>	<b>12,00 €</b>	<b>12,00 €</b>	<b>12,00 €</b>	<b>12,00 €</b>	<b>12,00 €</b>	<b>12,00 €</b>
<b>Montag 07.04.2025</b>	<b>2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce</b> mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Hähnchenschnitzel</b> Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	<b>Thailändisches Rindfleisch</b> in Kokossauce mit typischen Gewürzen, Basmatireis (extra scharf!) {1,6,38,42}	<b>Hühnersuppentopf</b> mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}	<b>Grüne Bandnudeln (veg.)</b> mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7}	<b>Heringsstipp "Hausfrauenart"</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	<b>Grüner Salatmix</b> mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrock. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
<b>Dienstag 08.04.2025</b>	<b>4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	<b>Schweine-Geschnetzeltes</b> "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Makkaroni "alla Bolognese"</b> mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}	<b>Asiatisches Wok-Gemüse (veg.)</b> köstlicher Basmatireis {1,6}	<b>Gebrat. Hähnchenschnitzel</b> mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	<b>Chefsalat</b> Salat mit Käse- und Schinkenstreifen, Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}
<b>Mittwoch 09.04.2025</b>	<b>Frische Gulaschsuppe</b> mit Champignons und Paprika, 1 Brötchen {1,12,33,42,44}	<b>Rancher Steak</b> mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	<b>Chili con Carne</b> feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	<b>Schweinerollbraten</b> in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	<b>Curry-Nudeln (veg.)</b> mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12}	<b>Sylter Rote Grütze (veg.)</b> mit Vanillesauce {7,31}	<b>Wildkräuter Salat (veg.)</b> Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebr. Champignons, Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}
<b>Donnerstag 10.04.2025</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	<b>Schweinebraten</b> "Lothringer Art" in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46}	<b>Zarte Kasselerscheiben</b> in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}	<b>Milchreis (veg.)</b> mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}	<b>Möhreneintopf (veg.)</b> mit einem kleinen Brötchen {1}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Caesar-Salat-Hähnchen</b> Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}
<b>Freitag 11.04.2025</b>	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> im Knuspermantel gebr. mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	<b>Fettuccine "Florentiner Art"</b> Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	<b>Meisterfrikadelle</b> mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Spaghetti Carbonara (veg.)</b> mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra {1,3,7,31,44}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}	<b>Salat Sweet Dreams (veg.)</b> Salat mit Melonenwürfeln, Apfel, Weintrauben, Walnüssen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}
<b>Samstag 12.04.2025</b>	<b>Gebrat. Hähnchenschnitzel</b> in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	<b>5 Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43}					
<b>Sonntag 13.04.2025</b>	<b>Pfeffer-Hacksteak</b> in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



**DER PARITÄTISCHE HARBURG**  
**SPEISEKARTE**

**14. - 15. Kalenderwoche**  
**31. März – 13. April 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 Sulfit
  - 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