

KW 16
14.04. – 20.04.

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 €

Montag
14.04.2025

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 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 {1,3,4,10,31,39}



Caesar-Salat (veg.)

Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}



Dienstag
15.04.2025

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, Wirsinggemüse, Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}



5 Reibekuchen (veg.)

mit warmem Apfelmus {1,3,33}



Gebrat. Buntbarschfilet

mit Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln {1,4,7,10,12,33}



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 geräuch. Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}



Mittwoch
16.04.2025

Kräftige Kartoffelsuppe

mit Porree und Möhren, dazu Bockwurstchen 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, dazu 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- & Feldsalat, Käse- und Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}



Donnerstag
17.04.2025

Straßburger Platte

Kasseler, Bratwurstchen, 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}



Milchreis Sauerkirsch (veg.)

mit eingelegten Sauerkirschen {7}



Schweinebraten

in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößchen {1,7,10,33,38,42,43,44}



Spaghetti (veg.)

in Tomaten-Gemüsesugo mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}



Gebrautes 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
18.04.2025
Karfreitag

Gedünstetes Seehechtfilet

in Rieslingsauce, mit Spinat und Salzkartoffeln {4,7,12,33,41}



Sahnegeschnetzeltes vom Schwein

mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}



Samstag
19.04.2025

Linsensuppe

mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,39,42,43,44}



Schweinerollbraten

in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}



Sonntag
20.04.2025
Ostersonntag

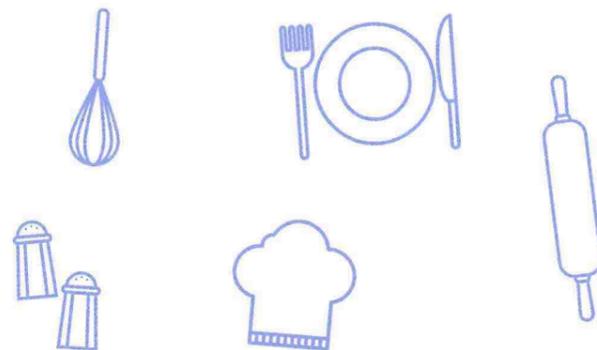
Hähnchenschnitzel

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 ANGBOTE 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 Schanzenhof

ALLES KLAR?



Ihre Gesundheitspartner!

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

Sanitätshaus | Orthopädietechnik | Reha-technik
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

KW 17
21.04. – 27.04.

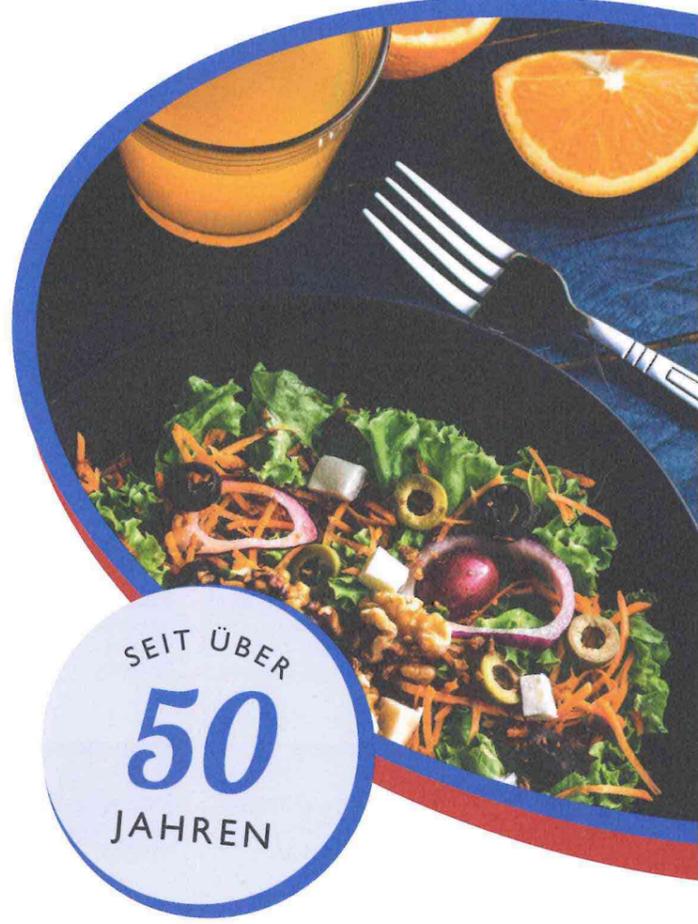
	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €
Montag 21.04.2025 Ostermontag	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,9,10,31,39,42,44,46}					
Dienstag 22.04.2025	Schnitzel "Fürster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu 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 einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	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, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}
Mittwoch 23.04.2025	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis {2,33,38,39,43,46}	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 buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	Frischkäse Salat (veg.) Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Pinienkernen, Frischkäse, Honig-Senf Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}
Donnerstag 24.04.2025	2 Hack-Medaillons "Toscana" mit Kräutern auf Tomaten-Zucchini Gemüse und Bandnudeln {1,3,9,10,43}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Hähnchenfilet "Sizilia" 2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, Thymiankartoffeln {3,7,36,44,46}	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln {7,42,46}	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 gebr. Hähnchenbrust, Mango, Tomaten, Gurken, Mandeln, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}
Freitag 25.04.2025	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-Tomatensauce, garniert mit Oliven-scheiben {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 Reissalat 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 26.04.2025	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,39,42,43,44}					
Sonntag 27.04.2025	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

16. - 17. Kalenderwoche
14. April – 27. 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

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

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon