

KW 02  
06.01. – 12.01.

**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  
06.01.2025**

**Rostbratwurst**

mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}



**Geflügel-Geschnetzeltes**

in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}



**Frischkäse-Spinatmaultaschen**

in einer Schinken-Spinat-Käsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}



**Grünkohlteller**

mit Kasseler und Mettwurstchen, Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38,39,43,44}



**3 Kartoffelrösti (veg.)**

mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}



**2 Heringfilets**

in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat-Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42,43,44}



**Salat Bella Italia (veg.)**

Salat mit Mozzarella, Rucola, marinierte Tomaten und Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}



**Dienstag  
07.01.2025**

**Saftiger Spießbraten**

in Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {6,9,10,33,38,42,43,44}



**2 Hähnchenbrustfilets "natur"**

in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln {1,7,46}



**Albondigas**

Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}



**Frisches Fischfilet**

gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}



**Spaghetti Bolognese (veg.)**

mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}



**Geflügelsalat**

mit Spargel, Champignons und Ananas, Brot & Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}



**Knuspersalat (veg.)**

Salat mit Erbsen, Croutons, Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}



**Mittwoch  
08.01.2025**

**Frischer Möhreintopf**

mit 1 Bockwurstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}



**Gefüllte Roulade**

"Hausfrauenart" in feiner Sauce mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln {7,10,31,33,42,43,44}



**Chicken Crossies**

in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln {1,31,39,46}



**2 Bratwurstchen**

"Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln {7,9,10,38,43}



**Frische Champignons (veg.)**

in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}



**Frischer Sahnequark (veg.)**

mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}



**Hirtensalat**

mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten, Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}



**Donnerstag  
09.01.2025**

**Schweinerückensteak**

in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43}



**Kasselerbraten**

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}



**Zitronenhähnchen "Toscana"**

mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}



**Schweinegeschnetzeltes**

"Züricher Art" mit Champignons in Sahne, Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}



**Bunte Reispfanne (veg.)**

mit Paprika und Mais, eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}



**Gebratenes Schweinekotelett**

mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}



**Salat Allgäuer-Art**

Eisberg- & Feldsalat, Röstibällchen mit Bergkäse & Speck, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,10,43,44}



**Freitag  
10.01.2025**

**Gebratenes Fischfilet**

in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}



**Hühnerfrikassee**

mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}



**Gebratene Cabanossi**

mit roter Linsensbolognese, dazu Spaghetti {1,10,33,38,43,44}



**Milchreis (veg.)**

mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}



**Puszta-Krauttopf (veg.)**

mit Petersilienkartoffeln {7}



**Gebackenes Putenschnitzel**

mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}



**Salat "4-Jahreszeiten" (veg.)**

Blattsalat, rote Bete, gebr. Champignons, Apfel, Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}



**Samstag  
11.01.2025**

**2 hausgemachte Frikadellen**

in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}



**Rinderbraten "Esterhazy"**

in Gemüsesauce mit Petersilienkartoffeln {9,38,42}



**Sonntag  
12.01.2025**

**Schweinegeschnetzeltes**

"Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}



**Putenschnitzel "natur"**

in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



**ESSEN AUF RÄDERN**

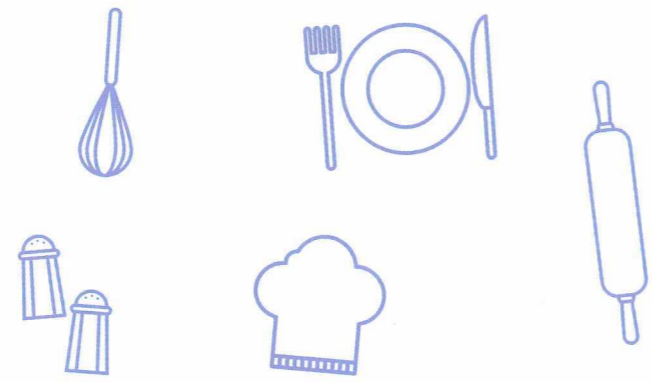
An dem Standort Winsen haben wir für Sie ein vielseitiges Menüangebot – täglich frisch zubereitet, heiß geliefert und immer ist ein Dessert dabei.

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

**WEITERE ANGBOTE IN WINSEN**

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

[www.winsen.paritaetischer.de](http://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 | Rehatechnik  
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 03**  
13.01. – 19.01.

**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**  
13.01.2025

**2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce**  
mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9, 10,42,43}

**Hähnchenschnitzel**  
Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, Erbsen und Möhren {1,7,31, 42,44,46}

**Thailändisches Rindfleisch**  
in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis (extra scharf!!) {1,6,38,42}

**Hühnersuppentopf**  
mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}

**Grüne Bandnudeln (veg.)**  
mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7}

**Heringsstipp "Hausfrauenart"**  
mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}

**Grüner Salatmix**  
mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebelringe, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}

**Dienstag**  
14.01.2025

**4 Bratwürstchen**  
"Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}

**Schweine-Geschnetzeltes**  
"Züricher Art" mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12, 33,38,42,43,44}

**Makkaroni "alla Bolognese"**  
mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44}

**Gedünstetes Seehechtfilet**  
in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33,39,44}

**Asiatisches Wok-Gemüse (veg.)**  
dazu köstlicher Basmatireis {1,6}

**Gebratenes Hähnchenschnitzel**  
mit Nudelsalat {1,3,10, 12,31,39,46}

**Chefsalat**  
bunter Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38, 43,44}

**Mittwoch**  
15.01.2025

**Hausgemachte Erbsensuppe**  
mit Speck, 1 Mettwurstchen & 1 Brötchen {1,6,9, 10,31,33,38,39,42,43,44}

**Rancher Steak**  
mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}

**Gegrillte Hähnchenkeule**  
mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46}

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

**Curry-Nudeln (veg.)**  
mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}

**Sylter Rote Grütze (veg.)**  
mit Vanillesauce {7,31}

**Wildkräuter Salat (veg.)**  
Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebr. Champignons, Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}

**Donnerstag**  
16.01.2025

**Deftiger Grünkohl mit Mettwurst**  
und Salzkartoffeln {9,10, 31,33,38,39,43,44}

**Schweinebraten "Lothringer Art"**  
in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33, 38,41,42,43,46}

**Zarte Kasselierscheiben**  
in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoli-röschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}

**Gekochtes Rindfleisch**  
in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen {7,12,33, 38,39,42}

**Gemüseplatte (veg.)**  
verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,31,33,44}

**Gebratenes Schweinekotelett**  
mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}

**Caesar-Salat-Hähnchen**  
Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}

**Freitag**  
17.01.2025

**Alaska-Seelachsfilet**  
im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}

**Gefüllte Paprikaschote**  
mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}

**Fettuccine "Florentiner Art"**  
Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31, 42,46}

**Meisterfrikadelle mit Blumenkohl**  
in einer Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9, 10,42,43}

**2 Couscous-Gemüsetaler (veg.)**  
mit einer Gemüsebolognese {1}

**Italienischer Pastasalat "Capri"**  
mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, Olivenbrot und Butter {1,3,7,9,33,44,46}

**Salat Sweet Dreams (veg.)**  
Salat mit Melone, Apfel, Weintrauben, Walnüssen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}

**Samstag**  
18.01.2025

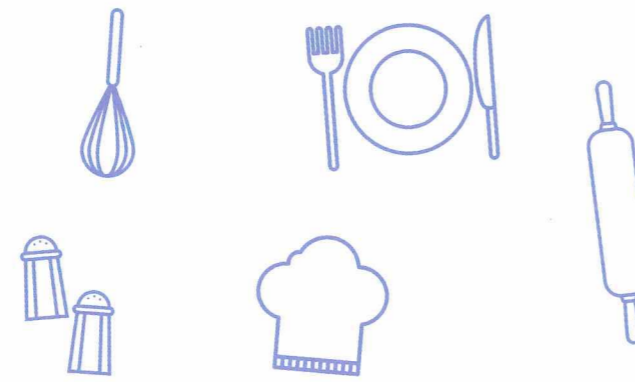
**Gebratenes Hähnchenschnitzel**  
in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}

**5 Königsberger Klopse**  
in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9, 10,33,42,43}

**Sonntag**  
19.01.2025

**Pfeffer-Hacksteak**  
in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42, 43,44}

**Rindergulasch**  
mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

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

**02. - 03. Kalenderwoche**  
06. Januar – 19. Januar 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