

KW 06
03.02. – 09.02.

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
03.02.2025

Leberkäse mit Röstzwiebeln

dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}

Paniertes Hähnchenschnitzel

in Rahmsauce mit Broccoli-Kartottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33,42,44,46}

Djuvecreispfanne

mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}

Frischer Grünkohleintopf

mit Rauchfleisch und 1 Mettwurst {9,10,31,33,38,39,42,43,44}

Penne in Gorgonzolasauce (veg.)

mit Blattspinat und Broccoli {1,7}

2 Hacksteaks

mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}

Thunfisch Salat

bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, Cocktail-Dress., Brötchen {1,3,4,10}

Dienstag
04.02.2025

Großer Grillteller

Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen mit Paprika-Tomatensauce, buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}

Sahne-geschnetzeltes

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

Tagliatelle in Käsekräutersauce

grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}

Gedünstetes Seehechtfilet

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

Gebackener Hirtenkäse (veg.)

mit Kaisergemüse und Pestospaghetti {1,3,7,44}

Chicken Nuggets

mit einem bunten Trullinudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}

Sportler Salat

Blattsalat mit Geflügel, Pinienkernen, Cocktail-Dress. 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}

Mittwoch
05.02.2025

Feiner Porree-Eintopf

mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}

Ratsherrentopf

Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}

Hähnchenbrustfilet in Currysauce

mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}

Badisches Rahmgeschnetzeltes

mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,39,42,43,44}

Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.)

in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}

Milchreis Apfel (veg.)

mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott {7,33}

Bunter Salat Mix (veg.)

Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}

Donnerstag
06.02.2025

Schinken-Makkaroni

in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}

Putenschnitzel "natur"

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

1/2 gegrillte Schweinshaxe

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

Rinderbraten

in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}

Buntes Gemüsecurry (veg.)

Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, Basmatireis

Gebrautes Schweinekotelett

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

Caesar-Salat-Hähnchen

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

Freitag
07.02.2025

Alaska-Seelachsfilet

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

Hühnchen "süß-sauer"

Hühnerbrustwürfel mit Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}

Grießflammeri Sauerkirsch (veg.)

mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}

Meisterfrikadelle mit Rotkohl

in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,39,42,43,44}

Bunte Gemüseplatte (veg.)

Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, Petersilienkartoffeln {7,31}

Eiersalat

mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,12,31,33,38,39,43,44}

Knuspersalat (veg.)

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

Samstag
08.02.2025

Pfannenfrikadelle

in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}

Ungarisches Gulasch

mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}

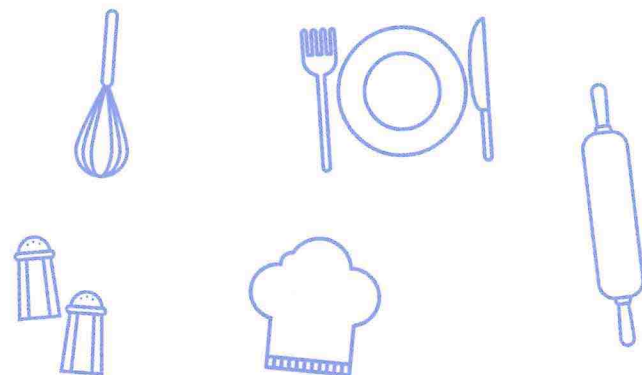
Sonntag
09.02.2025

Hühnerfrikassee

mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}

Hubertusbraten

mit einer Waldpilzsauce, Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,39,42,43,44}



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



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 Schanzenhof

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

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 07
10.02. – 16.02.

	<i>Klassik Menü</i>	<i>Leichte Küche</i>	<i>Trend Menü</i>	<i>Vollkost Menü</i>	<i>Vegetarisches Menü</i>	<i>Kalte Küche</i>	<i>Knackige Salate</i>
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €
Montag 10.02.2025	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, Zuckerschoten und Bandnudeln {1,7,46}	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.) mit Röhrei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	Fit-Salat Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}
Dienstag 11.02.2025	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce & Kräutern der ital. Küche, Parmesankäse {1,3,7,42,44}	Hühnerbrustfilet "natur" in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis {3,7,31,33,44,46}	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter, Pinienkernen, Tomaten-Olivensugo, Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}	Käsetortellini (veg.) in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce {1,3,7}	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Emmentaler- und Fleischkäse, dazu Butter & Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	Kerniger Salat (veg.) Salat, rote Bete, Walnüssen, Kürbiskerne, Ziegenkäse, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}
Mittwoch 12.02.2025	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}	Indisches Butterchicken marin. Hähnchenbrustwürfel in orient. Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen, Wildreis, Koriander {7,12,33,46}	Grünkohlteller mit Kasseler und Mettwurstchen, Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Vegetarische Kohlroulade (veg.) in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}	Chicken Chips Salat Salat mit pan. Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dress., 1kl. Brötchen {1,3,10,46}
Donnerstag 13.02.2025	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen, Bauchfleisch auf Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, Reis {12,33,38,39,43,46}	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,39,42,44,46}	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Sunny Surprise Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und Lollo Rosso, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
Freitag 14.02.2025	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senfsauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Dicke Bohnen mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6}	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, Butter und Brot {1,6,7,10,42,44}	Griechischer Salat (veg.) Eisbergsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,36}
Samstag 15.02.2025	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44}					
Sonntag 16.02.2025	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

DER PARITÄTISCHE
HARBURG

SPEISEKARTE

06. - 07. Kalenderwoche
03. Februar – 16. Februar 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 Milchweiß 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