

KW 08
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 17.02.2025	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, Cocktail-Tomaten, marin. Tomaten & Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}
Dienstag 18.02.2025	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	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 Gemüse-rahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	Knuspersalat (veg.) Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}
Mittwoch 19.02.2025	Frischer Möhreintopf mit 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse, Salzkartoffeln {6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli-Tomaten Nudeln {1,31,39,46}	2 Bratwürstchen "Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln {7,9,10,38,43}	Frische Champignons (veg.) in Rahmsauce mit Salbei und getrock. Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
Donnerstag 20.02.2025	Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43}	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	Schweine-Geschnetzeltes "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 mit Hirtenkäse {7,39}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Allgäuer-Art Eisberg und Feldsalat mit Röstibällchen mit Bergkäse & Speck, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,10,43,44}
Freitag 21.02.2025	Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen-Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	Gebackenes Putenschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) Blattsalat, rote Bete, gebratenen Champignons, Apfel, Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}
Samstag 22.02.2025	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 23.02.2025	Schweine-Geschnetzeltes "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

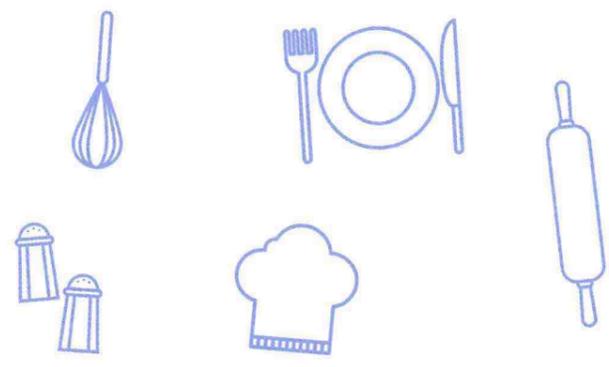
An dem Standort Winsen haben wir für Sie ein vielseitiges Menüangebot – täglich frisch zubereitet, heiß geliefert und immer ist ein Dessert dabei.

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

WEITERE ANGEBOTE 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 | 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 09
24.02. – 02.03.

	<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 24.02.2025	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43} <input type="checkbox"/>	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46} <input type="checkbox"/>	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, dazu Basmatireis (extra scharf!!) {1,6,38,42} <input type="checkbox"/>	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46} <input type="checkbox"/>	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7} <input type="checkbox"/>	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39} <input type="checkbox"/>	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrock. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1kl. Brötchen {1,3,6,7,46} <input type="checkbox"/>
Dienstag 25.02.2025	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44} <input type="checkbox"/>	Schweine-Geschneitzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44} <input type="checkbox"/>	Kräuterrührei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44} <input type="checkbox"/>	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6} <input type="checkbox"/>	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46} <input type="checkbox"/>	Chefsalat Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 Kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44} <input type="checkbox"/>
Mittwoch 26.02.2025	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44} <input type="checkbox"/>	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44} <input type="checkbox"/>	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42} <input type="checkbox"/>	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43} <input type="checkbox"/>	Curry-Nudeln (veg.) mit Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,} <input type="checkbox"/>	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce {7,31} <input type="checkbox"/>	Wildkräuter Salat (veg.) Eisberg-, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebr. Champignons und Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1kl. Brötchen {1,3,7,10} <input type="checkbox"/>
Donnerstag 27.02.2025	Cevapcici 4 Hackfleischröllchen in Balkansauce, dazu bunter Reis und Krautsalat {1,10,33,36,39,42} <input type="checkbox"/>	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46} <input type="checkbox"/>	Zarte Kasslerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7,39,44} <input type="checkbox"/>	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra {1,3,7,31,44} <input type="checkbox"/>	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43} <input type="checkbox"/>	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 Kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46} <input type="checkbox"/>
Freitag 28.02.2025	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39} <input type="checkbox"/>	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43} <input type="checkbox"/>	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46} <input type="checkbox"/>	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43} <input type="checkbox"/>	Puszta-Krauttopf (veg.) mit Petersilienkartoffeln {7} <input type="checkbox"/>	Italienischer Pastasalat "Capri" mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, Olivenbrot und Butter {1,3,7,9,33,44,46} <input type="checkbox"/>	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfel, Weintrauben, Walnüssen, Cocktail-Dress., 1 Kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11} <input type="checkbox"/>
Samstag 01.03.2025	Gebratenes Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46} <input type="checkbox"/>	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43} <input type="checkbox"/>					
Sonntag 02.03.2025	Pfeffer-Hacksteak in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44} <input type="checkbox"/>	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44} <input type="checkbox"/>					

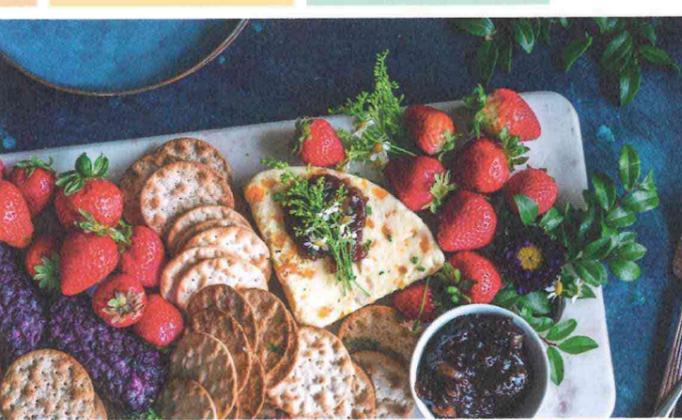
Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



08. - 09. Kalenderwoche
17. Februar – 02. 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

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

Vorname / Nachname

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort

Telefon