

KW 25
17.06. – 23.06.

Klassik Menü

Leichte Küche

Trend Menü

Vollkost Menü

Vegetarisches Menü

Kalte Küche

Knackige Salate

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

**Montag
17.06.2024**

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

Hähnchenbrustfilet "India"
in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, Gemüseris {7,46}

Wiener Rindsgulasch
mit Spätzle {1,3,33,38,42,43}

Hühnersuppentopf
mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}

2 Gemüsefrikadellen (veg.)
auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti {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, getrock. Tomaten, Pinienkerne und Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}

**Dienstag
18.06.2024**

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

Jägerbraten
Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}

Österr. Kaiserschmarrn (veg.)
mit Vanillesauce {1,3,7,31}

Gebratenes Buntbarschfilet
in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}

Senfeier (veg.)
mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}

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

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

**Mittwoch
19.06.2024**

Feiner Porree-Eintopf
mit Hackfleisch, Käse und Sahne, 1 Brötchen {1,6,7,42}

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

Gedünstetes Filet vom Seehecht
in Tomaten-Olivensauce mit Pinienkernen, grüne Bandnudeln {1,3,4,36}

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

Spaghetti Vegetariano (veg.)
mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, Parmesan- und Käse {1,3,7,12,33,44}

Pfirsich-Vanillecreme (veg.)
mit gewürfelten Pfirsichen und Keksen, dekoriert mit Schokoraseln {1,3,6,7}

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

**Donnerstag
20.06.2024**

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

Gebratene Hähnchenkeule
in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {7,42,46}

Hähnchengeschnetzeltes
mit Fusilli in einer Sauce aus Porree und frischen Champignons {1,7,33,46}

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

Vegetarische Kohlroulade (veg.)
in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln {1,3,6,7,9}

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

Levante Salat (veg.)
Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Walnüsse & Fetakäse, Joghurt Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,8}

**Freitag
21.06.2024**

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

Braten mit Kräuterkruste
in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}

Champignon-Pfifferlingpfanne (veg.)
dazu Kartoffelspätzle mit frischer Petersilie {1,3,7,12,41}

Milchreis (veg.)
mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}

Bunte Reispfanne (veg.)
mit Paprika und Mais, eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}

2 hausgemachte Frikadellen
mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}

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

**Samstag
22.06.2024**

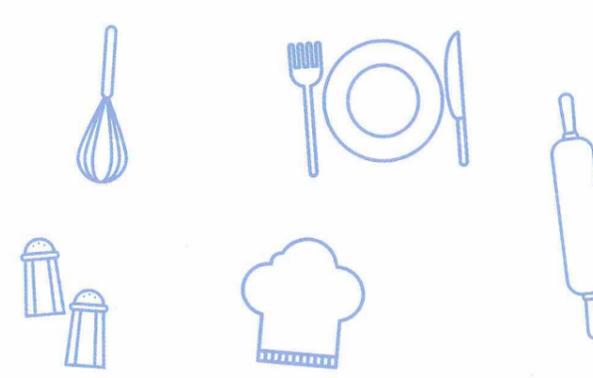
Gebratenes Hähnchenschnitzel
in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}

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

**Sonntag
23.06.2024**

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}



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

**DER PARITÄTISCHE
HARBURG**
SPEISEKARTE

24. - 25. Kalenderwoche
10. Juni – 23. Juni 2024



SEIT ÜBER
50
JAHREN

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



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 _____