

KW 26  
24.06. – 30.06.

	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 €
<b>Montag</b> 24.06.2024	<b>Kräftige Kohlroulade</b> mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	<b>Hähnchenfleisch "Bombay"</b> in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}	<b>2 Hähnchenbrustfilets</b> in Champignon-Rahmsauce mit getrockneten Tomaten und Salbei, dazu Petersilienkartoffeln {7,33,46}	<b>Frischer Möhreintopf</b> mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}	<b>2 Gemüsefrikadellen (veg.)</b> auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	<b>Großer Brathering</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	<b>Kerniger Salat (veg.)</b> Salat, roter Bete, Walnüssen, Pinienkerne und Ziegenkäse, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}
<b>Dienstag</b> 25.06.2024	<b>Schnitzel "ungarische Art"</b> paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	<b>Schweine-Geschnetzeltes</b> "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Gedünstetes Filet vom Seehecht</b> mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	<b>Penne "al pomodoro" (veg.)</b> Nudelröllchen mit ital. Kräuter- Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	<b>Gebrautes Hähnchenschnitzel</b> mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	<b>Fit-Salat</b> Salat mit geräuch. Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}
<b>Mittwoch</b> 26.06.2024	<b>Kräftige Kartoffelsuppe</b> mit Porree und Möhren, dazu Bockwurstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	<b>Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"</b> in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	<b>Bunte Tortellini "alla panna"</b> mit Schinken in Käsesahne-sauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<b>Putenrollbraten</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,39,42,44,46}	<b>Gefüllte Paprikaschote (veg.)</b> mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	<b>Frische Erdbeeren (veg.)</b> mit Vanillesauce und Quark {7,31}	<b>Hirtensalat</b> mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
<b>Donnerstag</b> 27.06.2024	<b>Straßburger Platte</b> Kasseler, Bratwurstchen und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	<b>Jägerschnitzel "natur"</b> in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}	<b>5 Reibekuchen (veg.)</b> mit warmem Apfelmus {1,3,33}	<b>Schweinebraten</b> in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	<b>Spaghetti (veg.)</b> in Tomaten-Gemüsesugo mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}	<b>Gebrautes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Chicken Chips Salat</b> Salat mit Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}
<b>Freitag</b> 28.06.2024	<b>Gebrautes Fischfilet</b> in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	<b>Geflügel-Geschnetzeltes</b> mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46}	<b>Penne "all`arrabbiata"</b> mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse {1,3,7,33,43,44}	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Gemüse-reis {7,12,33,44,46}	<b>Frische Kartoffel-suppe (veg.)</b> mit einem kleinen Brötchen {1,9}	<b>Chicken Crossies</b> mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	<b>Salat Tiroler Art</b> Eisberg- & Feldsalat, Käse und Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}
<b>Samstag</b> 29.06.2024	<b>Pfannenfrikadelle</b> in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	<b>Ungarisches Gulasch</b> mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}					
<b>Sonntag</b> 30.06.2024	<b>Hähnchenschnitzel</b> in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,39,42,44,46}	<b>Rinder-Geschnetzeltes</b> Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebel, 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](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 | Reha-technik  
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 27  
01.07. – 07.07.

**Klassik Menü**

10,40 €

**Leichte Küche**

10,40 €

**Trend Menü**

10,40 €

**Vollkost Menü**

10,40 €

**Vegetarisches Menü**

10,40 €

**Kalte Küche**

10,40 €

**Knackige Salate**

10,40 €

**Montag**  
01.07.2024

**Penne Bolognese**

Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44}



**Kasselerbraten**

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



**Thailändisches Rindfleisch**

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



**Wirsing-Eintopf**

mit 4 Fleischklößchen {1,3,6,9,10,42,43}



**Feinschmecker Eieromelette (veg.)**

auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}



**Gyrosbraten**

mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43}



**Thunfisch Salat**

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



**Dienstag**  
02.07.2024

**Schnitzel "Förster-Art"**

in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44}



**Berner Pfanne**

Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, Zöpflinudeln {1,7,31,38,42,43}



**Hähnchenbrustfilet in Currysauce**

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



**2 hausgemachte Frikadellen**

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



**Gebackener Hirtenkäse (veg.)**

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



**Geflügelschnitzel**

mit 1/2 Pfirsich und Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}



**Caesar-Salat-Hähnchen**

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



**Mittwoch**  
03.07.2024

**Hausgemachte Linsensuppe**

2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}



**Pfeffersteak vom Schwein**

in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}



**Currybratwurst**

mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,39,42,43}



**Frisches Fischfilet**

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



**Rote Linsbolognese (veg.)**

mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}



**Mascarpone-Schokocreme (veg.)**

mit Schokoraseln, Amarettini und Sauerkrischen {1,3,6,7}



**Frischkäse Salat (veg.)**

Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Pinienkernen, Frischkäse, Honig-Senf Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}



**Donnerstag**  
04.07.2024

**Hacksteak "Meisterart"**

in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}



**3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.)**

mit Vanillesauce {1,3,7,31}



**Spaghetti "Alfredo"**

mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}



**Putenbrust "natur"**

in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln {7,42,46}



**Griech. Gemüse-eintopf (veg.)**

mit Paprika, Tomaten, Zucchini und Hirtenkäse, dazu 1 Fladenbrötchen {1,7}



**Gebratenes Schweinekotelett**

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



**Tropical Dream**

Salat, gebr. Hähnchenbrust, Mangowürfeln, Tomaten, Gurken, Mandeln, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}



**Freitag**  
05.07.2024

**Ungarisches Gulasch**

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



**Buntbarschfilet "Primavera"**

in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}



**Milchreis Sauerkirsch (veg.)**

mit eingelegten Sauerkirschen {7}



**Leber-geschnetzeltes**

in feiner Apfel- Zwiebel-sauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}



**Italienische Nudelplatte (veg.)**

Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce {1,3,7,31}



**Eiersalat**

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



**Tortellini Salat (veg.)**

Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,36,44}



**Samstag**  
06.07.2024

**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**  
07.07.2024

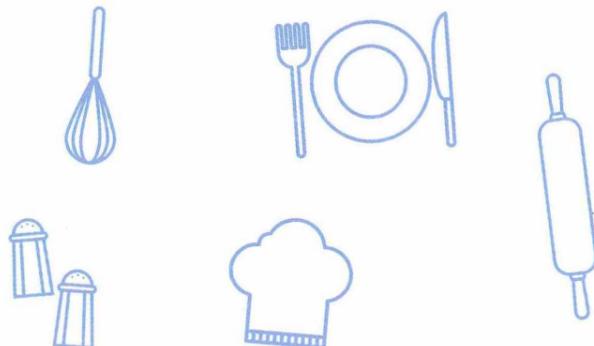
**Rheinischer Sauerbraten**

in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,39,42,44}



**Frischer Möhre-eintopf**

mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}



**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 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

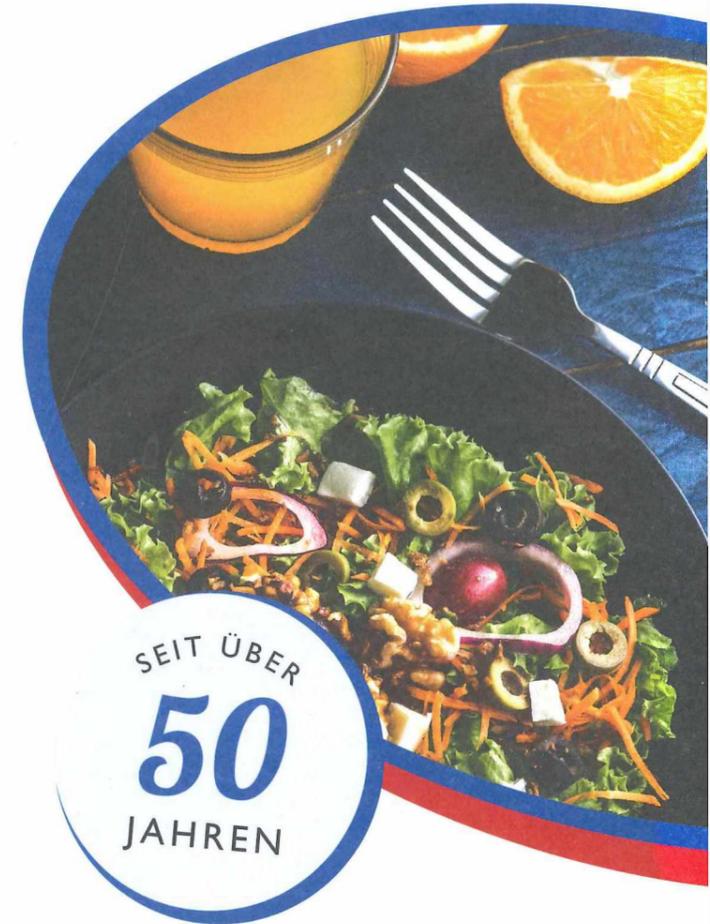


**DER PARITÄTISCHE**  
HARBURG

**SPEISEKARTE**

26. - 27. Kalenderwoche

24. Juni – 07. Juli 2024



SEIT ÜBER  
**50**  
JAHREN

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

**Ihre Bestellung bitte!**

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

Vorname / Nachname \_\_\_\_\_

Straße / Hausnummer \_\_\_\_\_

PLZ / Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

**Kontakt**

**PARITÄTISCHER WINSEN**

**IHRE ANSPRECHPARTNERIN**  
**ANGELA ILCHMANN**

**Telefon: 04171 8876-21**

Schanzenring 8 | 21423 Winsen/Luhe  
**ear.wlw@paritaetischer.de**