

KW 36  
02.09. – 08.09.

**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**  
02.09.2024

**Rostbratwurst**

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

**Geflügel-Geschnetzeltes**

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

**Spaghetti Carbonara**

mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}

**Linsensuppe**

mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,39,42,43,44}

**Käsetortellini (veg.)**

in rahmiger Tomaten-Basilikum-Sauce {1,3,7}

**2 Heringfilets**

in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce, 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, marini. Tomaten & Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}

**Dienstag**  
03.09.2024

**Pfannenfrikadelle**

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

**Schweineschnitzel**

Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}

**Gedünstetes Seehechtfilet**

auf einer cremigen Gemüsesauce, Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}

**Hähnchenbrustfilet "natur"**

in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}

**Spaghetti Bolognese (veg.)**

mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}

**Griechischer Nudelsalat (veg.)**

mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36}

**Caesar-Salat (veg.)**

Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}

**Mittwoch**  
04.09.2024

**Frische Gulaschsuppe**

mit Champignons und Paprika, 1 Brötchen {1,12,33,42,44}

**Kasselerbraten**

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

**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 getrockneten Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}

**Sahnequark mit Schokoraspelein (veg.)**

Früchte und Vollkornmüsli {1,3,6,7,8,33}

**Hirtensalat**

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

**Donnerstag**  
05.09.2024

**Schweinerückensteak**

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

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

mit Vanillesauce {1,3,7,31}

**Zitronenhähnchen "Toscana"**

mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}

**Pfefferrahmbraten**

in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}

**Asiatisches Wok-Gemüse (veg.)**

köstlicher Basmatireis {1,6}

**Gebratenes Schweinekotelett**

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

**Salat Tiroler Art**

Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}

**Freitag**  
06.09.2024

**Gebackenes Schollenfilet**

mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladen-sauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}

**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}

**Kräuterröhrei mit Schinken**

Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}

**Mediterrane Linsensuppe (veg.)**

mit Tomaten, Kräutern und Balsamicoessig, 1 Brötchen {1,6,9,10,12,31,33}

**Geflügelsalat**

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

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

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

**Samstag**  
07.09.2024

**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**  
08.09.2024

**Schweine-Geschnetzeltes**

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

**Putenschnitzel "natur"**

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

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



**ESSEN AUF RÄDERN**

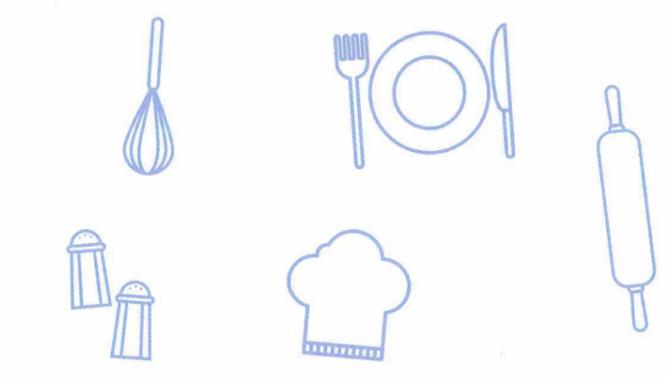
An dem Standort Winsen haben wir für Sie ein vielseitiges Menüangebot – täglich frisch zubereitet, heiß geliefert und immer ist ein Dessert dabei.

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](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



An der Roten Bleiche 1  
21335 Lüneburg  
Tel.: 04131 / 2244870  
www.rehaot.de



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)

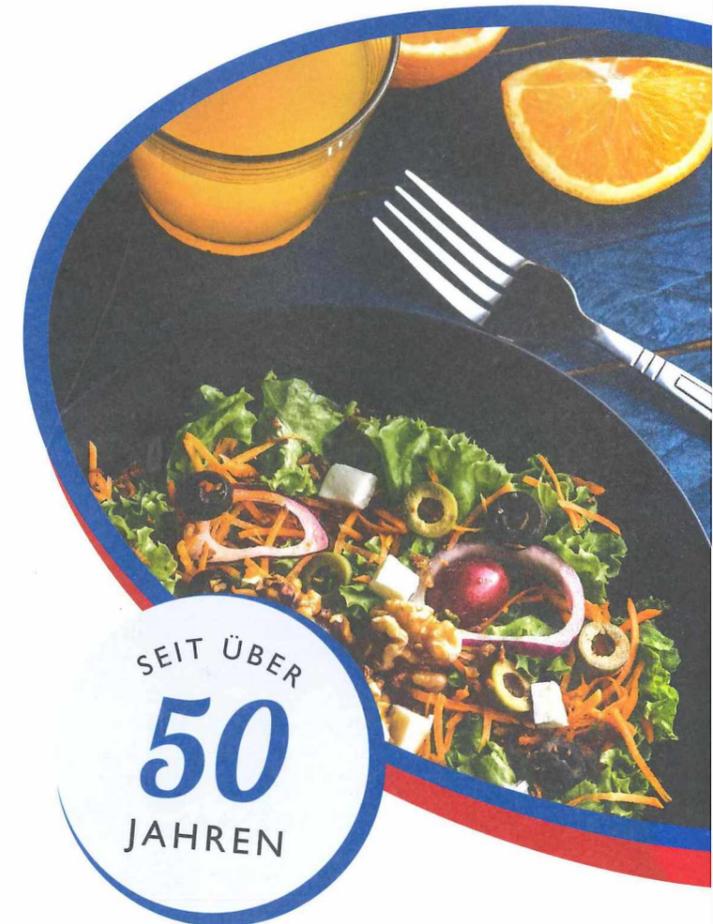
KW 37  
09.09. – 15.09.

	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> 09.09.2024	<b>2 Hacksteaks</b> in Pfefferrahmsauce, mit grün. Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	<b>Hähnchenbrustfilet "India"</b> in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, Gemüseris {7,46}	<b>Tagliatelle "al prosciutto"</b> grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7,10,12,33,38,42,43,44}	<b>Hühnersuppentopf</b> mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}	<b>2 Gemüse-frikadellen (veg.)</b> auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti {1,3,7}	<b>Heringsstipp "Hausfrauenart"</b> mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	<b>Grüner Salatmix</b> mit Hähnchenfilet, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne und roten Zwiebelringen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
<b>Dienstag</b> 10.09.2024	<b>4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"</b> auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	<b>Schweine-Geschnetzeltes</b> mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	<b>Makkaroni "alla Bolognese"</b> mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44}	<b>Gebratenes Buntbarschfilet</b> in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}	<b>Senfeier (veg.)</b> mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	<b>Chefsalat</b> Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}
<b>Mittwoch</b> 11.09.2024	<b>Feiner Porree-Eintopf</b> mit Hackfleisch, Käse und Sahne, 1 Brötchen {1,6,7,42}	<b>Rancher Steak</b> mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	<b>Chili con Carne</b> feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	<b>Schweinerollbraten</b> in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	<b>Spaghetti Vegetariano (veg.)</b> mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, Parmesan-käse {1,3,7,12,33,44}	<b>Pfirsich-Vanillecreme (veg.)</b> mit gewürfelten Pfirsichen und Keksen, dekoriert mit Schokoraseln {1,3,6,7}	<b>Wildkräuter Salat (veg.)</b> Eisberg- & Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebrat. Champignons, Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}
<b>Donnerstag</b> 12.09.2024	<b>Schinken-Makkaroni</b> in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	<b>Gebratene Hähnchenkeule</b> in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {7,42,46}	<b>Zarte Kasseler Scheiben</b> in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoli-röschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}	<b>Rinderbraten</b> in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	<b>Gemüseplatte (veg.)</b> verschiedene Gemüse-sorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,31,33,44}	<b>Gebratenes Schweinekotelett</b> mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	<b>Salat mit Feigen (veg.)</b> Salat, Feigen, Rucola, Ziegenkäse, Pinienkerne und Walnusskerne, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,8,10}
<b>Freitag</b> 13.09.2024	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> im Knuspermantel gebr., mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	<b>Braten mit Kräuterkruste</b> in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	<b>Fettuccine "Florentiner Art"</b> Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	<b>Milchreis (veg.)</b> mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}	<b>Bunte Reispfanne (veg.)</b> mit Paprika und Mais, eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}	<b>2 hausgemachte Frikadellen</b> mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}	<b>Salat Sweet Dreams (veg.)</b> Salat mit Melonenwürfeln, Apfelspalten, Weintrauben, Walnüssen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}
<b>Samstag</b> 14.09.2024	<b>Gebratenes Hähnchenschnitzel</b> in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	<b>5 Königsberger Klopse</b> in feiner Kapernsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43}					
<b>Sonntag</b> 15.09.2024	<b>Pfeffer-Hacksteak</b> in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

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

**36. - 37. Kalenderwoche**  
02. September – 15. September 2024



- 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](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 \_\_\_\_\_