

KW 38
16.09. – 22.09.

	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 16.09.2024	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Hähnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstücken und Langkornreis {7,46}	2 Hähnchenbrustfilets in Champignon-Rahmsauce mit getr. Tomaten & Salbei, Petersilienkartoffeln {7,33,46}	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	Kerniger Salat (veg.) Salat mit roter Bete, Walnüssen, Pinienkerne, Ziegenkäse, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11}
Dienstag 17.09.2024	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, Tomaten-Olivensugo, Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit ital. Kräuter-Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griech. Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}	Fit-Salat Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dressing und 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}
Mittwoch 18.09.2024	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, dazu Bockwürstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu", Sauce mit Kartoffelpüree, Erbsen & Möhren {1,7,31,42,44,46}	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,39,42,44,46}	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	1/2 Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,4,7,8,9,10,12,31,33,39}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
Donnerstag 19.09.2024	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen und Mettwurst, Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	Spaghetti (veg.) in Tomaten-Gemüsesugo mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Chicken Chips Salat Salat mit Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dress. 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}
Freitag 20.09.2024	Gebratenes Fischfilet in Senfsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Salat {1,4,7,10,12,33,39}	Geflügel-Geschnetzeltes mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46}	Penne "all`arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse {1,3,7,33,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Orient. Rote Linsensuppe (veg.) mit würzigem Paprikamark, 1 kleines Brötchen {1,33}	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	Salat Provencale Blattsalat mit Tomaten, Rucola, gebrat. Champignons, Balsamico-Dress. 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}
Samstag 21.09.2024	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 22.09.2024	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,39,42,44,46}	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff", mit Tomaten, Zwiebeln, 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 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 | Reha-technik
Reha-Sonderbau | Kinderorthopädie | Brustprothetik
klinische Orthopädie | Orthopädieschuhtechnik
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 39
23.09. – 29.09.

	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 23.09.2024	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44}	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	Bayrischer Kaiserschmarrn (veg.) mit Rosinen, dazu Apfelkompott und Vanillesauce {1,3,7,31,33}	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 Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,4,10}
Dienstag 24.09.2024	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44}	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, Zöpfli-nudeln {1,7,31,38,42,43}	Kasseler auf frischem Traubensauer-kraut, Kartoffelpüree {7,12,33,38,43,44}	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 Nudel-salat {1,3,10,12,31,39,46}	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchen-brustfilet, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}
Mittwoch 25.09.2024	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}	Leber-geschnetzeltes in feiner Apfel-Zwiebel sauce mit Kartoffelrösti {1,7,33,42}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahm-sauce und Petersilien-kartoffeln {4,7,9,33}	Rote Linsen-bolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}	Holländischer Käsesalat (veg.) mit Paprika, Mandarine, Apfel, Kräuterjoghurt-Dress-ing, Butter und Brot {1,3,6,7,10,11,31,33,39}	Frischkäse Salat (veg.) mit Mangold, Spinat, Eis-bergsalat, Tomaten, Pinien-kernen, Frischkäse, Honig-Senf Dress., 1 kl. Vollkorn-brötchen {1,7,8,9,10,11,33}
Donnerstag 26.09.2024	Hacksteak "Meisterart" in Pfefferrahmsauce, Kai-sergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salz-kartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Leberkäse in Zwiebelsauce mit heißem Specksalat {1,12,33,38,42,43,44}	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabi-gemüse und Petersilien-kartoffeln {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 mit gebrat. Hähnchen-brust, Mango, Tomaten, Gurken und Mandeln, Cock-tail-Dress., 1 kl. Vollkorn-brötchen {1,3,8,10,11,46}
Freitag 27.09.2024	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Gebratenes Seehechtfilet in frischer Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln und buntem Sommergemüse {1,4,7,9,12,33,41}	Frisches Pilzragout (veg.) mit Semmelknödeln {1,3,7,9}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art", mit Cham-pignons und Salzkartoffeln {7,12,33,38,42,43,44}	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertoma-tensauce {1,3,7,31}	8 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reis-salat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46}	Tortellini Salat (veg.) Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,36,44}
Samstag 28.09.2024	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral- Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,39,42,43,44}					
Sonntag 29.09.2024	Rheinischer Sauerbraten in Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,39,42,44}	Frischer Möhreineintopf mit Petersilie und 1 Bock-würstchen {9,10,33,38,42,43,44}					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



38. - 39. Kalenderwoche
16. September – 29. September 2024



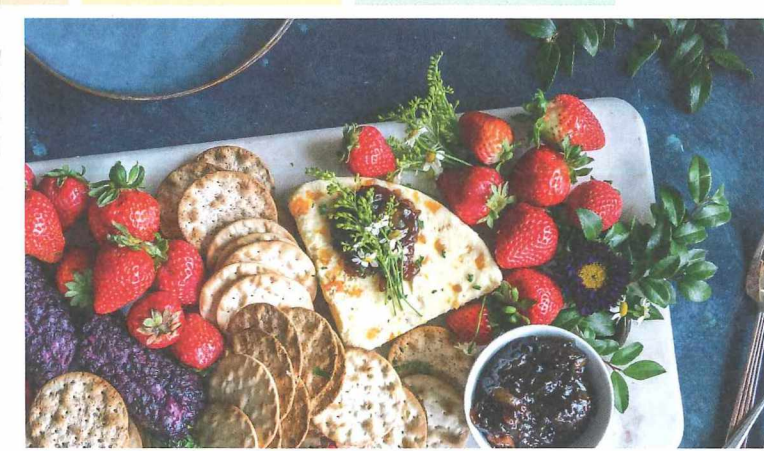
SEIT ÜBER
50
JAHREN

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 _____