

KW 42
14.19. – 20.10.

	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 14.10.2024	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 iApfel-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 und Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}
Dienstag 15.10.2024	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {6,9,10,33,38,42,43,44}	Putenschnitzel "Sauce Provencale" mit Sommergemüse und Bandnudeln {1,7,39,42,46}	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}	Griech. Nudelsalat (veg.) mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Fetakäse, Joghurt Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,8}
Mittwoch 16.10.2024	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	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}	Frischer Sahnequark (veg.) mit Obstsalat {6,7,33}	Hirtensalat mit Geflügelfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
Donnerstag 17.10.2024	Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}	Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}	Pfefferrahmbraten in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7,9}	Gebrat. Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse & Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}
Freitag 18.10.2024	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}	Gebratene Cabanossi mit roter Linsensauce, Spaghetti {1,10,33,38,43,44}	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}	Puszta-Krauttopf (veg.) mit Petersilienkartoffeln {7}	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 mit rote Bete, gebr. Champignons, Apfel, Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}
Samstag 19.10.2024	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 20.10.2024	Schweinegeschnetzeltes "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 | Rehaetechnik
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 43
21.10. – 27.10.

	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 21.10.2024	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9, 10,42,43}	Hähnchenschnitzel "Madagaskar" in einer pikanten Curry-Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich Risi Bisi {7,46}	Tagliatelle "al prosciutto" grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in Sahnesauce {1,3,7,10, 12,33,38,42,43,44}	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}	2 Gemüse-frikadellen (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 Hähnchenstreifen, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne und Zwiebelringen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3, 6,7,46}
Dienstag 22.10.2024	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art", Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12, 33,38,42,43,44}	Makkaroni "alla Bolognese" mit einer herzhaften Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesan extra {1,3,7,42,44}	Gebratenes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {1,4,7,33,39,44}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Chefsalat Salat mit Käse- und Schinkenstreifen, Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}
Mittwoch 23.10.2024	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}	Indisches Butterchicken Hähnchenbrustwürfel in orient. Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis, frischer Koriander {7,12,33,46}	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38, 42,43}	Buntes Gemüsecurry (veg.) Champignons, Paprika, Erbsen und Karotten in einer Currysauce mit Kokosmilch, dazu Basmatireis	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisberg- & Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebr. Champignons, Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}
Donnerstag 24.10.2024	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39, 43,44}	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {7, 42,46}	Zarte Kasseler Scheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoli röschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42, 43,44}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}	Gemüseplatte (veg.) Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,31,33,44}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38, 43,44}
Freitag 25.10.2024	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten, Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl, in einer Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, eine Tomaten-Basilikumsauce, mit Hirtenkäse {7,39}	Italienischer Pastasalat "Capri" mit Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, Olivenbrot und Butter {1,3,7,9,33,44,46}	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfel, Weintrauben, Walnüssen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8, 10,11}
Samstag 26.10.2024	Gebratenes Hähnchenschnitzel in Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33, 42,46}	5 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9, 10,33,42,43}					
Sonntag 27.10.2024	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}					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

DER PARITÄTISCHE
HARBURG
SPEISEKARTE

42. - 43. Kalenderwoche
14. Oktober – 27. Oktober 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

Ihre Bestellung bitte!

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

Vorname / Nachname _____
Straße / Hausnummer _____
PLZ / Ort _____
Telefon _____