

KW 48
25.11. – 01.12.

	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 25.11.2024	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}	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit 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, marinierte Tomaten und Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}
Dienstag 26.11.2024	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}	Albondigas spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, Brot & Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen, Fetakäse, Joghurt Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,8}
Mittwoch 27.11.2024	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und Mettwurst, 1 Brötchen {1,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Gefüllte Roulade "Hausfrauenart" in feiner Sauce mit Erbsen und Möhren, Salzkartoffeln {7,10,31,33,42,43,44}	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 getr. Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}	Kokosmilchreis (veg.) Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln {7}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
Donnerstag 28.11.2024	Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43}	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymiankartoffeln {7,33,46}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7,9}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Allgäuer-Art Eisberg- & Feldsalat, Röstbällchen mit Bergkäse & Speck, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,10,43,44}
Freitag 29.11.2024	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {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}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7,39,44}	Puszta-Krauttopf (veg.) mit Petersilienkartoffeln {7}	Chicken Nuggets Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) Blattsalat, rote Bete, gebr. Champignons, Apfel und Ziegenkäse, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,9,10,11}
Samstag 30.11.2024	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 01.12.2024	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



HAFTUNGS AUSSCHLUSS

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 rezeptgemäß 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 | Orthopädiertechnik | 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 49
02.12. – 08.12.

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
02.12.2024

2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce
mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}

Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"
in Sauce mit Kartoffelpüree, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}

Tagliatelle "al prosciutto"
grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder 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, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}

Grüner Salatmix
mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebeln, Joghurt-Dressing und 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}

Dienstag
03.12.2024

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

Schweine-Geschnetzeltes
"Züricher Art" mit Champignons in Sahne, dazu 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 Buntbarschfilet
in feiner Rieslingsauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln {1,4,7,12,33,41}

Asiatisches Wok-Gemüse (veg.)
dazu köstlicher Basmatireis {1,6}

Gebratenes Hähnchenschnitzel
mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}

Chefsalat
Salat mit Käse- und Schinkenstreifen und Tomaten, Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}

Mittwoch
04.12.2024

Frischer Weißkrauteintopf
mit Kasseler und einem kleinen Brötchen {1,7,9,33,38,42,43,44}

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

Gegrillte Hähnchenkeule
mit bunter Grillgemüse-sauce und Nudeln {1,12,31,33,46}

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, Basmatireis

Frischer Sahnequark (veg.)
mit Obstsalat {6,7,33}

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

Donnerstag
05.12.2024

Deftiger Grünkohl mit Mettwurst
und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39,43,44}

Schweinebraten "Lothringer Art"
in einer herzhaften Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46}

Zarte Kassellerscheiben
in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoli-röschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}

Gekochtes Rindfleisch
in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}

Gemüseplatte (veg.)
verschiedene 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, Tomaten, Joghurt-Dressing, 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}

Freitag
06.12.2024

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

Gefüllte Paprikaschote
mit Hackfleisch, dazu 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, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}

2 Couscous-Gemüsetaler (veg.)
mit einer Gemüsebolognese {1}

Italienischer Pastasalat "Capri"
mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, Olivenbrot und Butter {1,3,7,9,33,44,46}

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

Samstag
07.12.2024

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

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

Pfeffer-Hacksteak

Rindergulasch

in Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43,44}

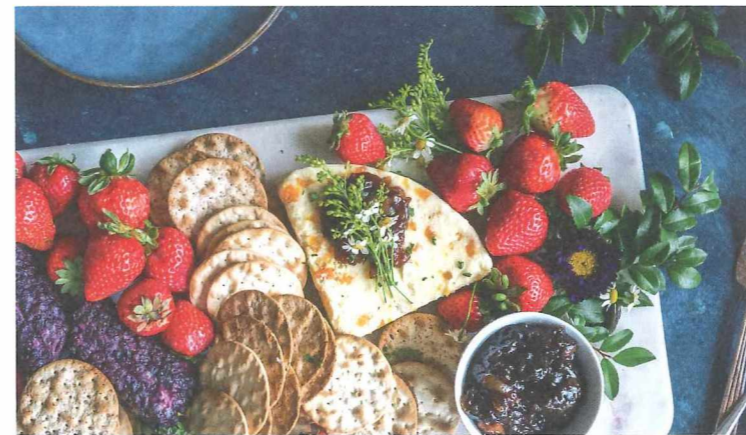
mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}

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



Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.

DER PARITÄTISCHE
HARBURG

SPEISEKARTE

48. - 49. Kalenderwoche
25. November – 08. Dezember 2024



SEIT ÜBER
50
JAHREN

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