

KW 50
09.12. – 15.12.

	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 09.12.2024	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Schweizer Sahnegeschnetzelte mit Edelpilzen, dazu Butter-spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Indisches Butterchicken Hähnchenbrustwürfel in orient. Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen, Wildreis, frischer Koriander {7,12,33,46}	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}	2 Gemüse-frikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}
Dienstag 10.12.2024	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	Hähnchenfilet in feiner Bratpfelsauce mit Schupfnudeln und Karotten {1,3,7,33,46}	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, Tomaten-Olivensugo, Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Kräuterröhrei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit italienischer Kräuter-Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}	Fit-Salat Salat mit geräuch. Putenbrust, Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}
Mittwoch 11.12.2024	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}	Hirschgulasch mit Kirschen Rosenkohl und Petersilienkartoffeln {7,42}	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, dazu Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	Geflügelschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Salat Tiroler Art Eisberg- & Feldsalat mit Käse, Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}
Donnerstag 12.12.2024	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen, Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Gebratene Entenbrust in feiner Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,39,41,42,44,46}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößchen {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}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}
Freitag 13.12.2024	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Trüffelpesto-Spaghetti mit gebratenen Garnelen, gebackenen Tomaten in Tomatensugo {1,2,7,38}	Penne "all`arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse {1,3,7,33,43,44}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,39,42,44,46}	Süßkartoffel-Kichererbseintopf dazu ein Brötchen {1,12,33}	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	Salat Provencale Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebr. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}
Samstag 14.12.2024	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohl- und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46}					
Sonntag 15.12.2024	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, Pariser Karotten und 5 Kartoffelklößchen {1,6,7,9,10,33,38,39,42,43,44}					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



ESSEN AUF RÄDERN

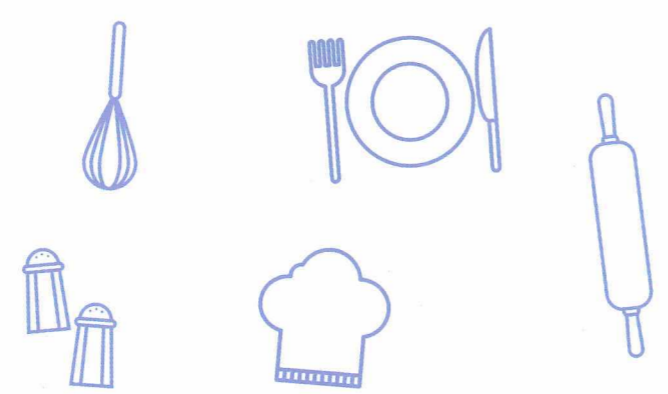
An dem Standort Winsen haben wir für Sie ein vielseitiges Menüangebot – täglich frisch zubereitet, heiß geliefert und immer ist ein Dessert dabei.

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



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 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 GmbH
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 51
16.12. – 22.12.

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
16.12.2024

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}



Djuvecreispfanne

mit Tomatensauce, Hähnchenbrustwürfel und Hirtenkäse {7,46}



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, Zwiebelringen, Mais, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,4,10}



Dienstag
17.12.2024

Deftiger Grünkohl mit Kasseler und Salzkartoffeln

{7,10,33,38,43,44}



Berner Pfanne

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



Spaghetti "Alfredo"

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



Hühnerfrikassee

mit Spargel und Gemüserais {7,12,33,44,46}



Gefüllte Kartoffeltaschen

mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise {1,3,7,9,31,33,44}



Farfalle Pestosalat

mit Geflügelstückchen, Tomaten, Parmesankäse und Olivenbrot {1,3,7,36,44,46}



Chicken Chips Salat

Salat mit Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dressing und 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}



Mittwoch
18.12.2024

Hausgemachte Linsensuppe

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



Jägerschnitzel "natur"

in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}



Currybratwurst

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



Gedünstetes Seehechtfilet

in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}



Gemüse-Pastapfanne (veg.)

Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse {1,7}



Milchreis Apfel (veg.)

mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott {7,33}



Frischkäse Salat (veg.)

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



Donnerstag
19.12.2024

Saftiger Spießbraten

in Zwiebelsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}



3 Apfel-Pfannkuchen (veg.)

mit Vanillesauce {1,3,7,31}



Chili con Carne

feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}



Putenbrust "natur"

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



Rote Linsen-bolognese (veg.)

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



Gebrautes Schweinekotelett

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



Tropical Dream

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



Freitag
20.12.2024

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}



Bigos - Polnischer Krauttopf

mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}



Leber-geschnetzeltes

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



Italienische Nudelplatte (veg.)

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



8 Party-Geflügelfrikadellen

mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46}



Tortellini Salat (veg.)

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



Samstag
21.12.2024

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
22.12.2024

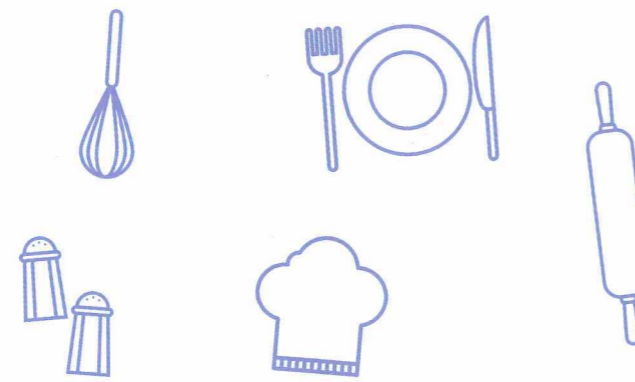
Rheinischer Sauerbraten

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 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



SPEISEKARTE

50. - 51. Kalenderwoche
09. Dezember – 22. Dezember 2024



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