

KW 52  
23.12. – 29.12.

**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  
23.12.2024**

**Rinder-Geschnetzeltes**

Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}

**Paniertes Hähnchenschnitzel**

in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33,42,44,46}



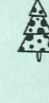
**Frischer Grünkohleintopf**

mit Rauchfleisch & 1 Mettwurst {9,10,31,33,38,39,42,43,44}



**Penne in Gorgonzolasauce (veg.)**

mit Blattspinat und Broccoli {1,7}



**Dienstag  
24.12.2024  
Heiligabend**

**Rinderbraten mit Wirsingemüse**

in herzhafter Bratensauce, dazu Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}



**Geflügel-Geschnetzeltes**

mit Pilzen in Sahnesauce und hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,44,46}



**Mittwoch  
25.12.2024  
1. Weihnachtstag**

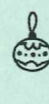
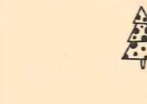
**Hirschgulasch**

mit Kartoffelklößen und Rotkohl {1,7,9,12,33,41,42}



**Gedünstetes Seehechtfilet**

in einer Dillrahmsauce mit Broccoli und Kartoffeln {4,7,8,9,33,39,44}



**Donnerstag  
26.12.2024  
2. Weihnachtstag**

**Feurige Schaschlikpfanne**

gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}



**3 Schweinefilets**

auf Champignonrahm, mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln {1,7,9,10,12,33,39,42,43,44}



**Freitag  
27.12.2024**

**Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel**

gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}



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

mit Vanillesauce {1,3,7,31}



**Meisterfrikadelle mit Rotkohl**

in Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,39,42,43,44}



**Winter-Gemüseintopf**

mit Wirsing, Karotten, Porree, Steckrüben und Grießklößchen, dazu ein kleines Brötchen {1,3,7,10}



**Samstag  
28.12.2024**

**Karlsbader Rahmgulasch**

mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}



**Knusper Hähnchenschnitzel**

in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohl- und Kartoffelpüree {1,7,42,46}



**Sonntag  
29.12.2024**

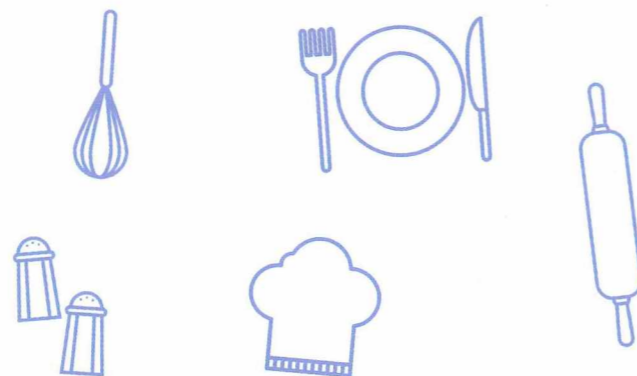
**Hühnerfrikassee**

mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}



**Hubertusbraten**

mit einer Waldpilzsauce, dazu 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 ANGBOTE 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 | Rehatechnik  
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](mailto:ear.wlw@paritaetischer.de)

**KW 01**  
30.12. – 05.01.

**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**  
30.12.2024

**Paniertes Schweineschnitzel**  
in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}

**Chinapfanne "süß-sauer"**  
mit zarten Hühnerbruststreifen in süß-saurer Sauce mit Paprika, Mango, Möhren etc., dazu Reis {1,6,12,46}

**Schnippelbohnen-Eintopf**  
mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}

**Gemüsebolognese (veg.)**  
Erbsen, Möhren, Porree, Zucchini und Tomaten mit Spaghetti {1,9}

**Dienstag**  
31.12.2024  
Silvester

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

**Rheinischer Sauerbraten**  
in feiner Sauce mit 5 Klößchen und Rotkohl {1,7,10,12,38,42,43}



**Mittwoch**  
01.01.2025  
Neujahr

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

**Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"**  
in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,9,10,31,39,42,44,46}



**Donnerstag**  
02.01.2025

**Hacksteak "Meisterart"**  
in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}

**Milchreis Pflaume (veg.)**  
mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}

**Badisches Rahmgescnnetztes**  
mit Möhregemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,39,42,43,44}

**Eieromelette "natur" (veg.)**  
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}

**Freitag**  
03.01.2025

**Pfeffergulasch vom Rind**  
mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}

**Gebratenes Buntbarschfilet**  
in Dijon-Senssauce, dazu Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}

**Dicke Bohnen**  
mit 1 Scheibe magerem Speck und 1 Würstchen, dazu Salzkartoffeln {7,33,38,43,44}

**Feuriges Chili (veg.)**  
mit Soja und Reis {6}

**Samstag**  
04.01.2025

**2 hausgemachte Frikadellen**  
in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}

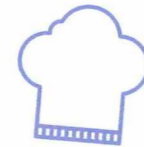
**4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"**  
auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44}



**Sonntag**  
05.01.2025

**Kasselerbraten**  
in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}

**Geflügel-Gescnnetztes**  
in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}



**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 Sulfit
- 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)

**DER PARITÄTISCHE**  
HARBURG

**SPEISEKARTE**

**52. - 01. Kalenderwoche**

**23. Dezember 2024 – 05. Januar 2025**



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