
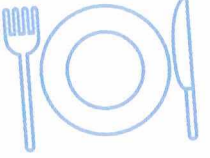
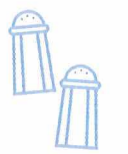





KW 28
08.07. – 14.07.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen
	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	
Montag 08.07.2024	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, Zuckererbsen und Bandnudeln {1,7,46}	Spaghetti "Tonno" Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomatensauce, garniert mit Oliven-scheiben {1,4,7,12,31,33,36}	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.) mit Rührei und Kräuterpüree {1,3,7,9,31}	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}	Sportler Salat Blattsalat mit Geflügel, Walnüssen, Pinienkernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 09.07.2024	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak, Bratwürstchen mit Paprika-Tomatensauce und buntem Reis {1,3,6,9,10,38,43}	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33,39,44}	Bunte Gemüseplatte (veg.) Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, Petersilienkartoffeln {7,31}	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip, Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,4,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Mittwoch 10.07.2024	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwurstchen, 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Ratsherrentopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	Badisches Rahmgescnetzelte mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,39,42,43,44}	Frischkäse-Spinat-maultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	Meyers Milchreis (veg.) mit etwas Zucker und Zimt, feinsten Sauerkirschen und Apfelmus {7,33}	Salat mit Erdbeeren (veg.) Rucola und Eisbergsalat, Erdbeeren, Ziegenkäsewürfeln, Mandelblättern, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,8,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 11.07.2024	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln {1,6,46}	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,39,42,43,44}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Gebrautes 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}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 12.07.2024	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}	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7,39,44}	Ungarischer Eintopf (veg.) mit Paprika, Bohnen und Kartoffeln, ein Vollkornbrötchen {1,11}	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, Butter & Kornkrustenbrot {1,6,7,11,12,36}	Knuspersalat (veg.) bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 13.07.2024	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}			08. Juli – 14. Juli 2024	Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Sonntag 14.07.2024	Hühnerfrikassee mit Gemüseris {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}			1 Butterkuchen (1,7) 2,10 €		1 <input type="checkbox"/>	
					2 Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 €		2 <input type="checkbox"/>	
					3 Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 €		3 <input type="checkbox"/>	

Alle Gerichte mit Dessert.

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

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




HörStudio Andres

- Individuelle Hörsysteme
- Unverbindlicher Hörtest
- Hausbesuchs-Service

Winsener Str. 40
21423 Drage
04177-71 17 395
www.hoerstudio-andres.de

NEU IN DER ELBMARSCH

BLUMENHAUS LÜNEBURG

Wir gestalten Erinnerungen

Göxer Weg 21 (am Waldfriedhof) Soltauer Straße 50 (am Zentralriedhof)
21337 Lüneburg Tel.: 0 41 31 - 5 11 22 21335 Lüneburg
www.blumenhaus-lueneburg.de

Gartengestaltung • Friedhofsgärtnerei • Floristik



DAS BIETET IHNEN ESSEN AUF RÄDERN

- täglich bis zu 8 Menüs zur freien Auswahl
- heiße Auslieferung an 365 Tagen im Jahr (gilt nicht für alle Landkreisbereiche)
- kostenfreie Lieferung im Stadtgebiet, im Landkreis teilweise zzgl. Lieferpauschale
- Anlieferung in einer Warmhaltebox (einmalige Gebühr)
- keine Vertragsbindung

WEITERE DIENSTE DES PARITÄTISCHEN

- Ambulante Pflege
- Hauswirtschaftliche Dienste
- Wohnen mit Service
- Hausnotruf
- Inklusionsassistenten



Haftungsausschluss

Die Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt 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.

Der Partner für Ihre Gesundheit

LAPPE
SANITÄTSHAUS & GESUNDHEIT




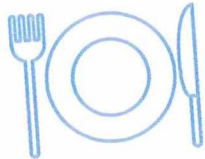




✓ Bandagen & Kompressionsstrümpfe
✓ Einlagen & Bequemshuhe
✓ Rollatoren, Rollstühle & Scooter
✓ Alles für die Pflege zu Hause

Sanitätshaus Lappe | Rote Str. 12 | 21335 Lüneburg
Tel. 0 41 31 - 69 96 80 | Mo-Fr 9-18 Uhr | Sa. 9:30 - 13:30 Uhr

Lappe Reha-Technik GmbH & Co. KG | Kurze Bülden 15
29549 Bad Bevensen | Tel. 0 58 21 - 99 22 11

Weitere Informationen finden Sie unter: www.lappe.de

KW 29
15.07. – 21.07.

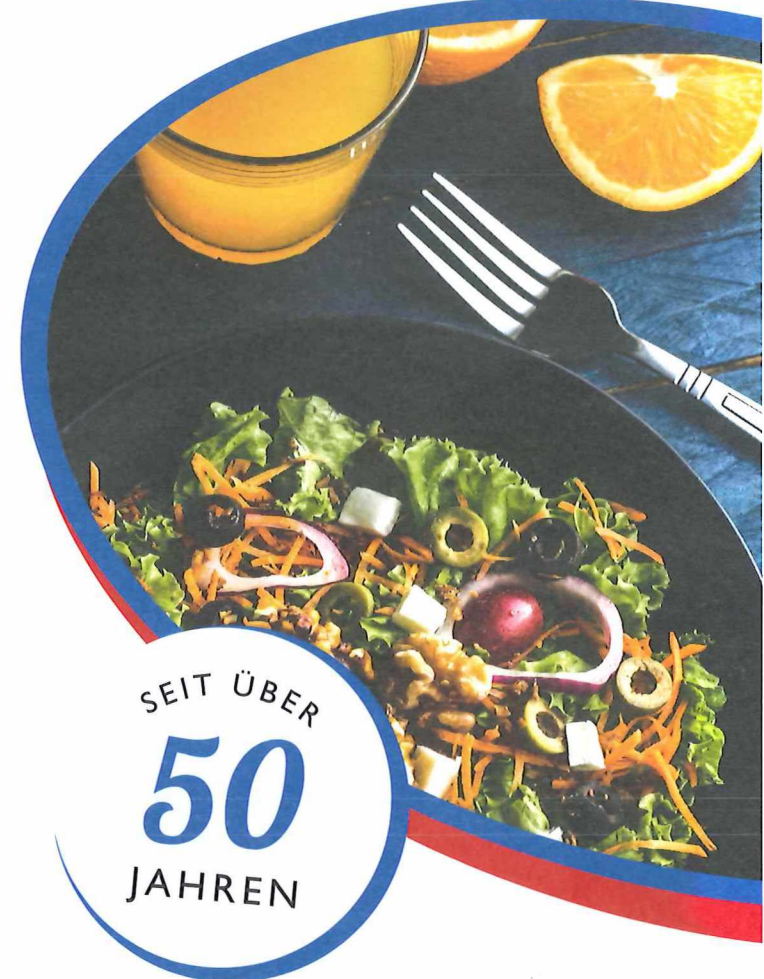
	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen
	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	
Montag 15.07.2024	Leberkäse mit Röstzwiebeln dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33,38,42,43,44}	Paniertes Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33,42,44,46}	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	Frühlingsgemüse-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Penne (veg.) in Gorgonzolasauce mit Blattspinat und Broccoli {1,7}	3 Matjesfilets mit Zwiebelringen, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7,10,12,31,33,39,42,43,44}	Fit-Salat Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 16.07.2024	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der Ital. Küche, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}	Hühnerbrustfilet "natur" in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis {3,7,31,33,44,46}	Gedünstetes Filet vom Seehecht, Zitronen-Kräuterbutter, Pinienkernen, Tomaten-Olivensugo, Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Gemüseschnitzel (veg.) mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,31,33,44}	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt ausgar- niert, Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	Salat Allgäuer-Art Eisberg- und Feldsalat mit gefüllten Röstibällchen, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,10,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Mittwoch 17.07.2024	Hausgemachte Erbsensuppe mit Speck, 1 Mettwürstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Schweineschnitzel "Mailänder Art" mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}	Indisches Butterchicken Hähnchenbrustwürfel in oriental. Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis, mit frischem Koriander {7,12,33,46}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}	Kräuterrührei (veg.) mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7,9}	Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}	Chicken Chips Salat bunter Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 18.07.2024	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen, Bauchfleisch auf Sauerkraut, Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	Milchreis Pflaume (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis {12,33,38,39,43,46}	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,39,42,44,46}	Fruchtige Tomatensuppe (veg.) mit Ricotta-Spinat Tortellini, dazu ein Brötchen {1,3,7,44}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Sunny Surprise Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und Lollo Rosso, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 19.07.2024	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senfsauce, Spinat und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	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}	3 Cevapcici mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot {1,6,7,10,42,44}	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 20.07.2024	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44}			15. Juli – 21. Juli 2024 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 21.07.2024	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}			1 Butterkuchen (1,7) 2,10 €		1 <input type="checkbox"/>	
					2 Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 €		2 <input type="checkbox"/>	
					3 Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 €		3 <input type="checkbox"/>	

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

DER PARITÄTISCHE
LÜNEBURG

SPEISEKARTE

28. - 29. Kalenderwoche
08. Juli – 21. Juli 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 _____

wir leben
Apotheken im Norden

Täglich geöffnet!
365 Tage im Jahr für Sie da.

wir leben • Apotheke Feldstraße

Feldstraße 2a • Lüneburg
Tel. 04131 - 789 90 70 • www.wirleben.de

Mo-Sa **8-23**
Sonn- und feiertags **9-20**

Soforthilfe im Trauerfall
Bestattungsvorsorge

(0 41 31)
24 33 0

Bestattungsinstitut
ahorntrauerhilfslips
GmbH

Lüneburg - Reppenstedt - Bardowick - Deutsch Evern
www.ahorntrauerhilfslips.de

Eigener Andachts- und Abschiedsraum

IHRE ANSPRECHPARTNERIN
Frau Ina Weber
Paritätischer Wohlfahrtsverband Niedersachsen e.V.
Altenbrücker Damm 1, 21337 Lüneburg
ina.weber@paritaetischer.de
www.lueneburg.paritaetischer.de

UNSERE TELEFONZEITEN
Mo – Fr 8:00 – 12:30 Uhr
Tel. 04131 86 18-16