

KW 30
22.07. – 28.07.

	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 22.07.2024	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 in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce, Kartoffel-salat-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}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 23.07.2024	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,33,38,39,43,44}	Spaghetti Bolognaise (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognaise {1,6}	Griechischer Nudelsalat (veg.) mit Gemüse, Hirtenkäse und Oliven, Olivenbrot und Tsatsiki {1,7,9,33,36}	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Mittwoch 24.07.2024	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, 1 Brötchen {1,12,33,42,44}	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	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 getrockneten Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}	Frische Erdbeeren (veg.) mit Vanillesauce und Quark {7,31}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 25.07.2024	Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Zitronenhähnchen "Toscana" mit Bohnen und Thymian-kartoffeln {7,33,46}	Pfefferrahmbraten in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6}	Gebrat. Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Orientalischer Salat Salat mit Kichererbsen, Geflügelfrikadellen und Tomaten, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,33,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 26.07.2024	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladen-sauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüse-reis {7,12,33,44,46}	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	Kräuterrührei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}	Mediterrane Linsensuppe (veg.) mit Tomaten, Kräutern und Balsamicoessig, 1 Brötchen {1,6,9,10,12,31,33}	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}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 27.07.2024	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}					1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
Sonntag 28.07.2024	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}					1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	

Alle Gerichte mit Dessert.

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

22. Juli – 28. Juli 2024

Extras, diese Woche zur Auswahl:
RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN

- 1 Butterkuchen (1,7) 2,10 €
- 2 Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 €
- 3 Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 €



- 1
- 2
- 3
- 1
- 2
- 3

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

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

Individuelle Hörsysteme
Unverbindlicher Hörtest
Hausbesuchs-Service

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

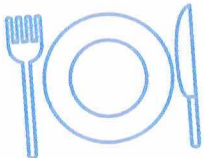


Sanitätshaus Lappe | Rote Str. 12 | 21335 Lüneburg
Tel. 0 41 31 - 69 96 80 | Mo-Fr 9-18 Uhr | Sa. 9:30 - 13:30 Uhr

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 31
29.07. – 04.08.

	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 29.07.2024	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Hähnchenbrustfilet "India" in fruchtiger Currysauce mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, Gemüsereis {7,46}	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}	Heringstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, Brot & Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	Grüner Salatmix mit Hähnchenstreifen, Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 30.07.2024	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	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}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	Chicken Nuggets mit einem bunten Trullinudelsalat und Curry-Dip {1,3,7,10,31,39,46}	Chefsalat Salat mit Käse- & Schinkenstreifen und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33,38,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Mittwoch 31.07.2024	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen {1,6,7,42}	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Schweinerollbraten in Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	Spaghetti Vegetariano (veg.) mit fruchtigem Tomatengemüsesugo, Parmesan-käse {1,3,7,12,33,44}	Pfirsich-Vanillecreme [veg.] mit gewürfelten Pfirsichen und Keksen, dekoriert mit Schokoraspeln {1,3,6,7}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisberg-, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebr. Champignon, Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 01.08.2024	Schinken-Makkaroni in feiner Tomatenkräutersauce {1,7,33,38,42,43,44}	Gebr. 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}	Rinderbraten in herzhafter Bratensauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,33,38,42,43,44}	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,31,33,44}	Gebr. Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat mit Feigen (veg.) grüner Salat mit Feigen, Rucola, Ziegenkäse, Walnusskerne, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,8,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 02.08.2024	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebraten mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Braten mit Kräuterkruste in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Bauernsalat {1,3,7,9,10,12,36,43}	Salat Sweet Dreams (veg.) Salat mit Melonenwürfeln, Apfel, Weintrauben, Walnüssen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 03.08.2024	Gebr. Hähnchenschnitzel in feiner Sauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree {1,7,33,42,46}	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,33,42,43}			29. Juli – 04. August 2024 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 04.08.2024	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}						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

- 1 Butterkuchen (1,7) 2,10 €
- 2 Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 €
- 3 Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 €



DER PARITÄTISCHE
LÜNEBURG

SPEISEKARTE

30. - 31. Kalenderwoche
22. Juli – 04. August 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
9-20
Sonn- und feiertags

Soforthilfe im Trauerfall
Bestattungsvorsorge

(0 41 31)
24 33 0

Bestattungsinstitut
ahorntrauerhilfelips GmbH
Lüneburg - Reppenstedt - Bardowick - Deutsch Evern
www.ahorntrauerhilfelips.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