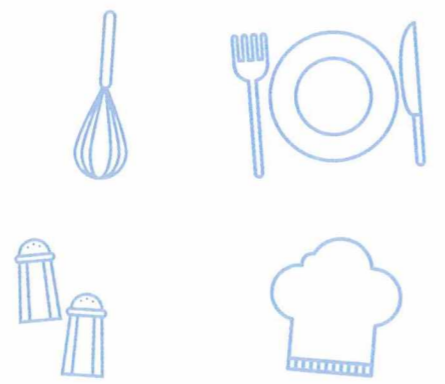


KW 52
23.12. – 29.12.

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 €	
Montag 23.12.2024	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu 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}			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 24.12.2024 Heiligabend	Rinderbraten mit Wirsinggemüse 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}					1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
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}					1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
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}					1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
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-Gemüse-eintopf (veg.) mit Wirsing, Karotten, Porree, Steckrüben und Grießklößchen, dazu ein kleines Brötchen {1,3,7,10}			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 28.12.2024	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,42,46}					1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 29.12.2024	Hühnerfrikassee mit Gemüseris {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}					1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>



Alle Gerichte mit Dessert.

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

23. Dezember – 29. Dezember 2024

Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN

1	Butterkuchen (1,7)	2,10 €	<input type="checkbox"/>
2	Kirsch-Streusel (1,3,7)	2,10 €	<input type="checkbox"/>
3	Apfel-Streusel (1,7,8)	2,10 €	<input type="checkbox"/>

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 ELMARSCHE

BLUMENHAUS LÜNEBURG

Wir gestalten Erinnerungen

Göxer Weg 21 (am Waldfriedhof) Soltau 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



- ✓ Bandagen & Kompressionsstrümpfe
- ✓ Einlagen & Bequemschuhe
- ✓ 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 01
30.12. – 05.01.

	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 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., 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}			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
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}						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
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}						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
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 Rahmgescnnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,39,42,43,44}	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 03.01.2025	Pfeffergulasch vom Rind mit Zwiebeln und Paprika, dazu Zöpfli-Nudeln mit Semmelbrösel {1,38,42}	Gebratenes Buntbarschfilet in Dijon-Senfsauce, 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}			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
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}						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 05.01.2025	Kasselerbraten in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38,42,43,44}	Geflügel-Gescnnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>

30. Dezember 2024 – 05. Januar 2025
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

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

DER PARITÄTISCHE
LÜNEBURG

SPEISEKARTE

52. - 01. Kalenderwoche

23. Dezember 2024 – 05. Januar 2025



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

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

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

Alle Gerichte mit Dessert.

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