

KW 14
31.03. – 06.04.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	
Montag 31.03.2025	Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	Frischkäse-Spinat-maultaschen in einer Schinken-Spinat-Käsesauce {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}	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat-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, Tomaten und Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 01.04.2025	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	2 Hähnchen-brustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, Zuckererbsen und Bandnudeln {1,7,46}	Albondigas spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	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"/>
Mittwoch 02.04.2025	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwurstchen, 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	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}	Kokosmilchreis (veg.) Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln {7}	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 03.04.2025	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaiser- gemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne und Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikum-sauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Allgäuer-Art Eisberg und Feldsalat mit Röstbällchen mit Bergkäse & Speck, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,10,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 04.04.2025	Gebratenes Seehechtfilet in Zitronen-Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,31,33,44}	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}	Leber-geschnetzeltes in feiner Apfel-Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	Gebackenes Putenschnitzel mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen, Fetakäse Joghurt Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,8}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 05.04.2025	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}			31. März – 06. April 2025 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 06.04.2025	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhengemüse und Salzkartoffeln {7,39,42,44,46}			1 <input type="checkbox"/>	Butterkuchen (1,7) 2,10 €		1 <input type="checkbox"/>
					2 <input type="checkbox"/>	Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 €		2 <input type="checkbox"/>
					3 <input type="checkbox"/>	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

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

DER PARITÄTISCHE LÜNEBURG

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



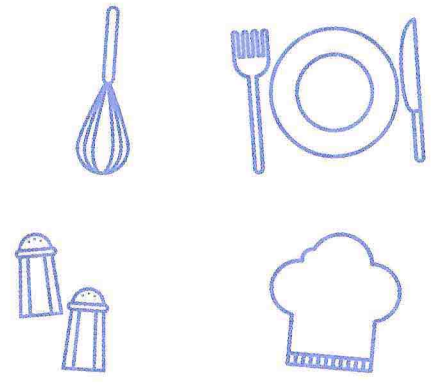
- ✓ Bandagen & Kompressionsstrümpfe
- ✓ Einlagen & Bequemschuhe
- ✓ Rollatoren, Rollstühle & Scooter
- ✓ Alles für die Pflege zu Hause

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 15
07.04. – 13.04.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate	Kuchen
	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	12,00 €	
Montag 07.04.2025	2 Hacksteaks in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfefferkörnern, Bohnen ohne Speck und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Kartoffelpüree, Erbsen und Möhren {1,7,31,42,44,46}	Thailändisches Rindfleisch in Kokossauce mit typischen Gewürzen, Basmatireis (extra scharf!) {1,6,38,42}	Hühnersuppentopf mit frischer Gemüseeinlage und Reis {9,46}	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7}	Heringsstipp "Hausfrauenart" mit Äpfeln und Zwiebeln in Sahnesauce, Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrock. 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 08.04.2025	4 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43,44}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, hausgemachte Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	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}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) köstlicher Basmatireis {1,6}	Gebrat. Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Chefsalat Salat mit Käse- und Schinkenstreifen, 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 09.04.2025	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, 1 Brötchen {1,12,33,42,44}	Rancher Steak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Salzkartoffeln {7,9,10,33,43,44}	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Schweinerollbraten in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {7,10,38,42,43}	Curry-Nudeln (veg.) mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce {7,31}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisbergsalat, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebr. Champignons, Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 10.04.2025	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	Schweinebraten "Lothringer Art" in Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle {1,3,10,12,33,38,41,42,43,46}	Zarte Kasslerscheiben in mild würziger Käsesahnesauce mit Broccoli-röschen und Kartoffelrösti {1,7,12,31,33,38,42,43,44}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}	Möhreneintopf (veg.) mit einem kleinen Brötchen {1}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 11.04.2025	Alaska-Seelachsfilet im Knuspermantel gebr. mit Remouladensauce und Petersilienkartoffeln {1,3,4,9,10,31,39}	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons, in Käse-Sahnesauce und Parmesankäse extra {1,3,7,31,44}	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 12.04.2025	Gebrat. 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}						1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 13.04.2025	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.

07. April – 13. April 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 €



DER PARITÄTISCHE LÜNEBURG
SPEISEKARTE

14. - 15. Kalenderwoche
31. März – 13. April 2025



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

Mo-Sa **8-23**
So **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

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