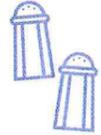


KW 10
03.03. – 09.03.

	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 03.03.2025	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Hähnchenfleisch "Bombay" in Currysauce mit Ananasstückchen und Langkornreis {7,46}	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}	2 Gemüse-frikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	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"/>
Dienstag 04.03.2025	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Filet vom Seehecht mit Zitronen-Kräuterbutter und Pinienkernen, ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit ital. Kräuter-Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}	Fit-Salat Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1. Brötchen {1,3,6,7,33,38,44,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Mittwoch 05.03.2025	Kräftige Kartoffelsuppe mit Porree und Möhren, Bockwurstchen und 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Bunte Tortellini "alla panna" mit Schinken in Käsesahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Gefüllte Paprikaschote (veg.) mit Gemüse gefüllt, Tomatensauce und Reis {1,7,9,10}	Geflügelschnitzel mit 1/2 Pfirsich und Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse & Cabanossischeiben, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 06.03.2025	Straßburger Platte Kasseler, Bratwurstchen und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	Spaghetti (veg.) in Tomaten-Gemüsesugo mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	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"/>
Freitag 07.03.2025	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck-Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}	Penne "all`arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse {1,3,7,33,43,44}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,39,42,44,46}	Orient. Rote Linsensuppe (veg.) mit würzigem Paprikamark, 1 kleines Brötchen {1,33}	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	Salat Provencale Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebrat. Champignons, Balsamico-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 08.03.2025	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohl- und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46}			03. März – 09. März 2025 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 09.03.2025	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,39,42,44,46}	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff" mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	Butterkuchen (1,7) 2,10 € 	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	
					Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 € 	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 € 	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 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 Landkreise)
- 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

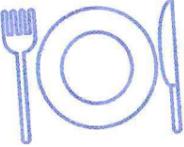


- ✓ Bandagen & Kompressionsstrümpfe
- ✓ Einlagen & Bequemschuhe
- ✓ Rollatoren, Rollstühle & Scooter
- ✓ Alles für die Pflege zu Hause

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 11
10.03. – 16.03.

	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 10.03.2025	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44}	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, Reis {12,33,38,39,43,46}	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen {1,3,6,9,10,42,43}	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43}	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"/>
Dienstag 11.03.2025	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44}	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika, Zwiebeln, Zöpfelnudeln {1,7,31,38,42,43}	Gedünstetes Seehechtfilet auf cremigen Gemüsesauce, Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Hackbraten in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise {1,3,7,9,31,33,44}	1/2 Forellenfilet mit Sahneerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,4,7,8,9,10,12,31,33,39}	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"/>
Mittwoch 12.03.2025	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}	Hähnchenfilet "Sizilia" 2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, Thymian-kartoffeln {3,7,36,44,46}	Rostbratwurst "Thüringer Art" auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44}	Gemüse-Pastapfanne (veg.) Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse {1,7}	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	Frischkäse Salat (veg.) Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnusskernen & Frischkäse, Honig-Senf Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 13.03.2025	Saftiger Spießbraten in Zwiebelsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	2 Rindfleisch-Gemüse-Frikadellen in einer Gemüsebolognese, 2 Couscous-Gemüsetaler {1,3,7,42}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli-Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	Rote Linsen-bolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Tropical Dream Salat, gebrat. Hähnchenbrust und Mango, Tomaten, Gurken und Mandeln, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Freitag 14.03.2025	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Spaghetti "Tonno" Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomaten-sauce, mit Olivenscheiben {1,4,7,12,31,33,36}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüse-reis {7,12,33,44,46}	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomaten-sauce {1,3,7,31}	8 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46}	Tortellini Salat (veg.) Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,36,44}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Samstag 15.03.2025	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,39,42,43,44}			10. März – 16. März 2025 Extras, diese Woche zur Auswahl: RECHTE SPALTE BITTE ANKREUZEN			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Sonntag 16.03.2025	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,39,42,44}	Frischer Möhre Eintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}			1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>	

Alle Gerichte mit Dessert.

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

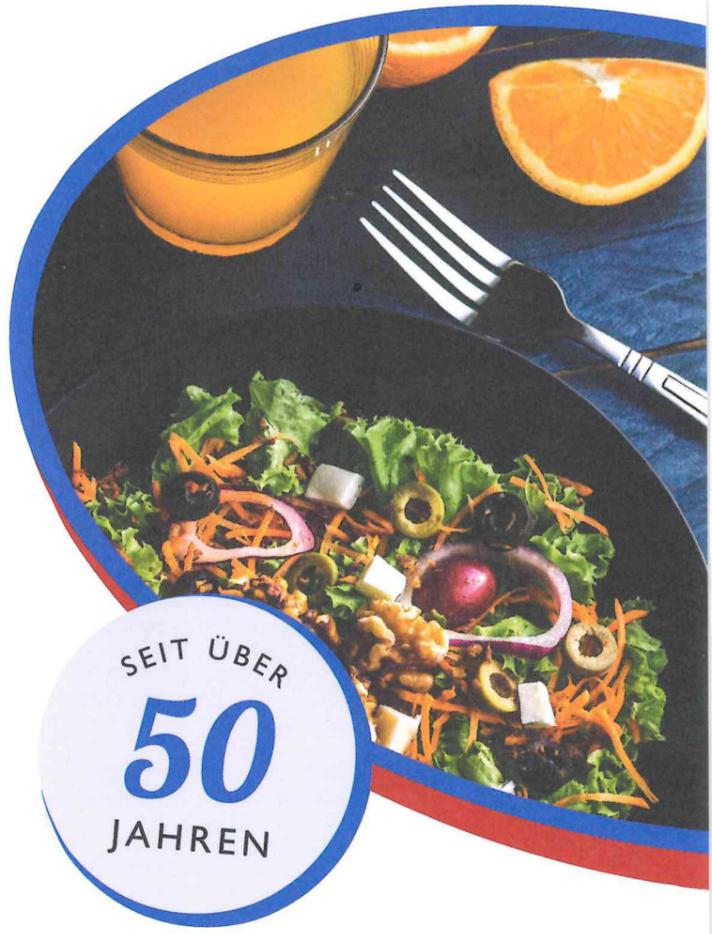
- 1 Butterkuchen (1,7) 2,10 €
- 2 Kirsch-Streusel (1,3,7) 2,10 €
- 3 Apfel-Streusel (1,7,8) 2,10 €



DER PARITÄTISCHE
LÜNEBURG

SPEISEKARTE

10. - 11. Kalenderwoche
03. März – 16. März 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

Feldstraße 2a • Lüneburg
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
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