

KW 08
17.02. – 23.02.

	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 17.02.2025	Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	Frischkäse-Spinatmaultaschen in einer Schinken-Spinat-Käsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Grünkohlteller mit Kasseler und Mettwurstchen, Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	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, Cocktail-Tomaten, marin. Tomaten & Basilikum, Balsamico-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 18.02.2025	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, dazu Zuckererbsen und Bandnudeln {1,7,9,46}	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7,9,10,33,39,43,44}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüse-rahmsauce 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.) 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 19.02.2025	Frischer Möhreintopf mit 1 Bockwurstchen, dazu 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 Bratwurstchen "Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln {7,9,10,38,43}	Frische Champignons (veg.) in Rahmsauce mit Salbei und getrock. Tomaten, Kräuterspätzle {1,3,7,33}	Frischer Sahnequark (veg.) mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}	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 20.02.2025	Schweinerückensteak in Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und feinem Gemüse {1,7,10,42,43}	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Sahne, Fusilli-Nudeln {1,7,12,33,38,42,43,44}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, eine Tomaten-Basilikumsauce 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 21.02.2025	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}	Milchreis (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7,39,44}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	Gebackenes Putenschnitzel mit ½ Pfirsich und Wal-dorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}	Salat "4-Jahreszeiten" (veg.) Blattsalat mit rote Bete, gebrat. 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 22.02.2025	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohl-rabigemüse 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 23.02.2025	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse 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.

17. Februar – 23. Februar 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



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
- Inklusionsassistenz



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

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

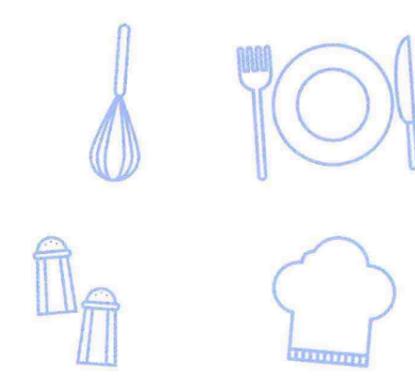
Wir gestalten Erinnerungen

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

KW 09
24.02. – 02.03.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalle Küche	Knackige Salate	Kuchen
	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	
Montag 24.02.2025	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, dazu Basmatireis (extra scharf!!) {1,6,38,42}	Hünersuppentopf 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, dazu Brot und Butter {1,3,4,6,7,10,31,33,39}	Grüner Salatmix mit Hähnchenfiletstreifen, Paprika, getrock. Tomaten, Pinienkerne, Zwiebeln, Joghurt-Dress., 1kl. Brötchen {1,3,6,7,46}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Dienstag 25.02.2025	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}	Kräuterröhrei mit Schinken dazu Spinat und Salzkartoffeln {3,7,9,33,38,43,44}	Asiatisches Wok-Gemüse (veg.) dazu köstlicher Basmatireis {1,6}	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat {1,3,10,12,31,39,46}	Chefsalat Salat mit Käse- und 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 26.02.2025	Frische Gulaschsuppe mit Champignons und Paprika, dazu 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 Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce {7,31}	Wildkräuter Salat (veg.) Eisberg-, Wildkräutersalat, Bärlauch-Kartoffeln, gebr. Champignons und Hirtenkäse, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,10}	1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/>
Donnerstag 27.02.2025	Cevapcici 4 Hackfleischröllchen in Balkansauce, dazu bunter Reis und Krautsalat {1,10,33,36,39,42}	Schweinebraten "Lothringer Art" in einer herzhaften 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}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7,39,44}	Spaghetti Carbonara (veg.) mit Erbsen und Champignons in einer Käsesahnesauce und Parmesankäse extra {1,3,7,31,44}	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 28.02.2025	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}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Puszta-Krauttopf (veg.) mit Petersilienkartoffeln {7}	Italienischer Pastasalat "Capri" mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, Olivenbrot und Butter {1,3,7,9,33,44,46}	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 01.03.2025	Gebratenes 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 02.03.2025	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"/>



Alle Gerichte mit Dessert.

Änderungen am Speiseplan vorbehalten.

24. Februar – 02. März 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

DER PARITÄTISCHE
LÜNEBURG

SPEISEKARTE

08. - 09. Kalenderwoche

17. Februar – 02. März 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

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
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 I, 21337 Lüneburg
ina.weber@paritaetischer.de
www.lueneburg.paritaetischer.de

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