

KW 22
27.05. – 02.06.

	Klassik Menü	Leichte Küche	Trend Menü	Vollkost Menü	Vegetarisches Menü	Kalte Küche	Knackige Salate
	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €	10,40 €
Montag 27.05.2024	5 Königsberger Klopse in feiner Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Gurkenhappen {1,3,7,9,10,33,39,42,43}	2 Hähnchenbrustfilets "natur" in einer pikanten Currysauce, Zuckererbsen und Bandnudeln {1,7,46}	Spaghetti "Tonno" Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini-Tomatensauce, mit Olivenscheiben {1,4,7,12,31,33,36}	Schnippelbohnen-Eintopf mit Fleischeinlage {6,9,10,33,38,42,43,44}	Blumenkohl-Käse-Medaillon (veg.) mit Rührei und Kräuterpurée {1,3,7,9,31}	2 Hacksteaks mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,9,10,31,39,43}	Sportler Salat Blattsalat mit Geflügel, Walnüssen, Pinienkernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}
Dienstag 28.05.2024	Großer Grillteller Spießbraten, Hacksteak und Bratwürstchen mit Paprika-Tomatensauce und Reis {1,3,6,9,10,38,43}	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, Bauernspätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {4,7,33,39,44}	Bunte Gemüseplatte (veg.) Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, Petersilienkartoffeln {7,31}	Chicken Nuggets Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat {1,3,7,10,12,31,39,46}	Thunfisch Salat Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,4,10}
Mittwoch 29.05.2024	Frischer Möhreeneintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Ratsherrentopf Steak mit Sauce Bernaise, Sommergemüse und Salzkartoffeln {3,7,9,10,31,33,42,43,44}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	Badisches Rahmgescnetzeltes mit Möhrengemüse und Nudeln {1,7,12,33,38,39,42,43,44}	Frischkäse-Spinatmaultaschen (veg.) in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}	Griechischer Joghurt (veg.) mit Honig gesüßt, Mangokompott, Vollkornmüsli mit Keksen, Walnushälften {1,3,7,8}	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Tomaten, Gurke, Croutons, Grana Padano, Caesar-Salat-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}
Donnerstag 30.05.2024	Paniertes Schweineschnitzel in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln {1,6,46}	1/2 gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Meisterfrikadelle mit Rotkohl in Pfefferrahmsauce, Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,39,42,43,44}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten, Joghurt-Dress., 1 kl. Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}
Freitag 31.05.2024	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}	Schwäbische Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen {1,3,12,33,38,43,44}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7,39,44}	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}	Griechischer Bauernsalat (veg.) Tomate- Gurken-, Paprikasalat mit Hirtenkäse, Zwiebeln und Oliven, Butter und Kornkrustenbrot {1,6,7,11,12,36}	Knuspersalat (veg.) bunter Salat mit Erbsen, Croutons und Kürbiskernen, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,7,9,10}
Samstag 01.06.2024	Karlsbader Rahmgulasch mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohl- und Kartoffelpüree {1,7,42,46}					
Sonntag 02.06.2024	Hühnerfrikassee mit Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Hubertusbraten mit einer Waldpilzsauce, Pariser Karotten und 5 Kartoffelknöbchen {1,6,7,9,10,33,38,42,43,44}					

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.



ESSEN AUF RÄDERN

An dem Standort Winsen haben wir für Sie ein vielseitiges Menüangebot – täglich frisch zubereitet, heiß geliefert und immer ist ein Dessert dabei.

Sie haben flexible Bestellmöglichkeiten, keine Vertragsbindung und keine Vorkasse. Die Abrechnung erfolgt für Sie bequem nach Ablauf des Monats.

WEITERE ANGEBOTE IN WINSEN

- Ambulante Pflege
- Mobiler Hilfsdienst
- Hauswirtschaftliche Dienste
- Wohnen mit Service

www.winsen.paritaetischer.de

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Angaben über Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller 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.

Hier gibt es das beste Mittel gegen Risiken und Nebenwirkungen: individuelle Beratung.

MARKT APOTHEKE
im Schanzenhof

ALLES KLAR?



Ihre Gesundheitspartner!

Lüneburg | Adendorf | Lauenburg | Geesthacht | Winsen/Luhe | Buchholz i.d.N.

Sanitätshaus | Orthopädietechnik | Reha-technik
Reha-Sonderbau | Kinderorthopädie | Brustprothetik
klinische Orthopädie | Orthopädienschuhtechnik
Kompressionstherapie

REHA-OT
Lüneburg
An der Roten Bleiche 1
21335 Lüneburg
Tel.: 04131 / 2244870
www.rehaot.de

Reinecke
Sanitätshaus
Bahnhofstr.26
21423 Winsen/Luhe
Tel.: 04171 / 62425
www.reinecke-winsen.de

Kontakt

PARITÄTISCHER WINSEN

IHRE ANSPRECHPARTNERIN
ANGELA ILCHMANN

Telefon: 04171 8876-21

Schanzenring 8 | 21423 Winsen/Luhe
ear.wlw@paritaetischer.de

KW 23
03.06. – 09.06.

Klassik Menü

Leichte Küche

Trend Menü

Vollkost Menü

Vegetarisches Menü

Kalte Küche

Knackige Salate

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

10,40 €

Montag
03.06.2024

Leberkäse mit Röstzwiebeln

dazu Bayrisch-Kraut und Kartoffelpüree {1,7,12,33, 38,42,43,44}



Paniertes Hähnchenschnitzel

in Rahmsauce mit Broccoli-Karottengemüse, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln {1,3,7,31,33, 42,44,46}



Albondigas

Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis {1,3,7, 9,10,33,39,43,44}



Frühlingsgemüse-Eintopf

mit Fleischinlage {6,9,10, 33,38,42,43,44}



Penne in Gorgonzolasauce (veg.)

mit Blattspinat und Broccoli {1,7}



3 Matjesfilets

mit Zwiebeln, Senfsahnesauce und Kartoffelsalat ohne Mayonnaise {1,3,4,7, 10, 12,31,33,39,42,43,44}



Fit-Salat

Salat mit geräucherter Putenbrust in Streifen, Joghurt-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,6,7,33, 38,44,46}



Dienstag
04.06.2024

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und ital. Kräutern, Parmesankäse extra {1,3,7,42,44}



Hühnerbrustfilet "natur"

in Sauce Hollandaise mit Spargel und buntem Reis {3,7,31,33,44,46}



Gedünstetes Filet vom Seehecht

mit Zitronen-Kräuterbutter, Pinienkernen, ein Tomaten-Olivensugo und Petersilienkartoffeln {3,4,7,33,36,44}



Hackbraten

in Kräutersauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln {1,7,33, 38,42,43,44}



Gemüseschnitzel (veg.)

mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,31, 33,44}



Wurstsalat "Schweizer Art"

mit Emmentaler- und Fleischkäse bunt aus garniert, Butter und Brot {1,6, 7,9,10,11,12,33,38,39,42,4 3,44}



Salat Allgäuer-Art

Eisberg- & Feldsalat mit Röstbällchen mit Bergkäse & Speck, Honig-Senf-Dress., 1 kl. Brötchen {1,7,10,43,44}



Mittwoch
05.06.2024

Hausgemachte Erbsensuppe

mit Speck und Zwiebeln, 1 Mettwurstchen und 1 Brötchen {1,6,9,10,31,33,38, 39,42,43,44}



Schweineschnitzel "Mailänder Art"

mit Tomatenspaghetti und Parmesankäse extra, dazu Salat {1,3,7,12,42,43,44}



Indisches Butterchicken

marinierte Hähnchenbrust in oriental. Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis, mit frischem Koriander {7,12,33,46}



Rindergulasch

mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,39,42,44}



Kräuterrührei (veg.)

mit Blattspinat und Kartoffelpüree {3,7,9}



Rote Grütze (veg.)

mit Vanillesahnesauce und Sahnequark {7,31}



Chicken Chips Salat

Salat mit panierten Hähnchenstücken, Tomaten und Gurke, Cocktail-Dress., 1 kl. Brötchen {1,3,10,46}



Donnerstag
06.06.2024

Saftiger Spießbraten

in Zwiebelsauce mit Speckbohnen und Salzkartoffeln {6,9,10,33,38,42,43,44}



Milchreis Pflaume (veg.)

mit Zimt und Zucker, dazu warmes Pflaumenkompott {7}



Tagliatelle "al prosciutto"

grüne Bandnudeln mit Schinken und Pilzen in milder Sahnesauce {1,3,7, 10,12,33,38,42,43,44}



Hähnchenschnitzel Art "Cordon bleu"

in Sauce mit Salzkartoffeln, dazu Erbsen und Möhren {1,7,31,39,42,44,46}



Fruchtige Tomatensuppe (veg.)

mit Ricotta-Spinat Tortellini, dazu ein Brötchen {1,3,7,44}



Gebratenes Schweinekotelett

mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}



Salat Sunny Surprise

Salat mit Geflügel, Pfirsich, Gurke und feinem Lollo Rosso, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}



Freitag
07.06.2024

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}



Meyers große Nudelplatte

Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33, 38,42,43,44}



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}



3 Cevapcici

mit einem pikanten Bulgursalat, dazu Butter und Brot {1,6,7,10,42,44}



Bunter Salat Mix (veg.)

Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}



Samstag
08.06.2024

Gebratene Hähnchenkeule

in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,39, 42,44,46}



4 Bratwürstchen "Nürnberger Art"

auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree {7,9,10, 33,38,39,43,44}



Sonntag
09.06.2024

Kasselerbraten

in feiner Bratensauce mit grünen Böhnchen und Kartoffelpüree {7,33,38, 42,43,44}



Geflügel-Geschnetzeltes

in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42, 44,46}



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



Kontakt

PARITÄTISCHER WINSEN

IHRE ANSPRECHPARTNERIN
ANGELA ILCHMANN

Telefon: 04171 8876-21

Schanzenring 8 | 21423 Winsen/Luhe
ear.wlw@paritaetischer.de

DER PARITÄTISCHE
HARBURG

SPEISEKARTE

22. - 23. Kalenderwoche

27. Mai – 09. Juni 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

Änderungen vorbehalten. Alle Menüs ohne Geschmacksverstärker.