



nord-menü



Vegetarisch



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Lamm



Wild



Hirsch



nord-menü

KW 01	Montag 04.01.2021	Dienstag 05.01.2021	Mittwoch 06.01.2021	Donnerstag 07.01.2021	Freitag 08.01.2021	Samstag 09.01.2021	Sonntag 10.01.2021
<b>Menü 1</b> €: 7,50	Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta A,C,G	Tortellini mit Käsefüllung (A,C,G,L) und Tomatensauce mit Mais, Paprika Gemüse A,G	Rührei mit Rahmspinat und Heidekartoffeln A,C,G	Penne al arrabiata mit Kirschtomaten A,G,C	Möhren-Steckrübeneintopf A,G	<b>Frischer</b> Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	<b>Frischer</b> Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
<b>Menü 2</b> €: 7,50	Hähnchenschnitzel mit Käsesauce, Erbsen und Reis A,C	„Piccata Milanese,, vom Schwein, mit Tomaten-Basilikumsauce und Tagliatelle A,G	Currywurst mit Currysauce und Kartoffelspalten A,G	Seelachsfilet mit Kräutersauce, Blattspinat und Dillkartoffeln A,D,G,I	Poulardenbrust in Tahin-Sauce, Blumenkohl und Zitronengrasreis A,G	Kartoffel-Gemüsepuffer mit Sour Creme und Kräutern A,G	Quino-Gemüse-Pfanne mit Broccoli, Mango, Ingwer und Walnüssen H
<b>Menü 3</b> €: 7,50		Brasilianisches Hühnchen mit Kokosmilch, Mango und Reis A,G	Ungarisches Rindergulasch mit Mais, Paprika und Spätzle A,G	Jägerschnitzel mit Rahmsauce, Gemüse, und Röstkartoffeln A,G,C	Gyros mit Krautsalat, Tsatsiki Tomatenreis A,G		
<b>Vario – Menü 4</b> €: 7,50 €: 8,70	Seehecht an Hummersauce mit Honig-Möhrchen und Kartoffelgratin A,D,G <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,70	 Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet! Essen auf Rädern 04133 / 40 49 195 www.nord-menue.de	<b>Frischer</b> Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen €: 7,50	<b>Verehrte Kunden,</b> <b>auf Grund der momentanen COVID 19 (Coronavirus) Krise</b> <b>müssen wir kurzfristig unser Lieferangebot auf 3</b> <b>verschiedene Essen täglich reduzieren. Des Weiteren können</b> <b>kleine Abweichungen bei den Beilagen möglich sein und in</b> <b>Ausnahmefällen auch Menü's ganz vom Speiseplan</b> <b>gestrichen werden. Ansonsten wird alles in gewohntem</b> <b>Umfang weiterlaufen. Wir danken für Ihr Verständnis.</b> <b>Blieben Sie Gesund!!</b> <b>Ihr Team vom nord menü</b>		<b>Sch</b> weineroulade mit Bohnengemüse und Kartoffeln A,G <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,70	<b>H</b> ähnchenbruststreifen auf Gemüse und Bandnudeln A,G <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,70
<b>Dessert</b> €: 1,50	Rote Grütze mit Vanillesauce	Quarkspeise	Früchtekompott	gemischtes Dessert	Sahnepudding	<b>Q</b> uarkspeise	<b>Q</b> uarkspeise
<b>Salat</b> €: 1,50	Gurkensalat	Rote Beete Salat	Salat mit Zitronensahne	Blattsalat	Krautsalat	<b>K</b> artoffelsalat mit Speck & Zwiebeln	<b>K</b> artoffelsalat mit Speck & Zwiebeln
<b>Fitness Dessert</b> €: 2,50	<b>Fitness Dessert „Dekora“</b> Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	<b>Fitness Dessert „Dekora“</b> Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	<b>Fitness Dessert „Dekora“</b> Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	<b>Fitness Dessert „Dekora“</b> Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	<b>Fitness Dessert „Dekora“</b> Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	<b>Fitness Dessert „Dekora“</b> Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	<b>Fitness Dessert „Dekora“</b> Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,

Zusatzstoffe: 1. mit Antioxidationsmittel- 2. mit Konservierungsmittel- 3. mit Farbstoff- 4. mit Süßungsmittel- 5. enthält eine Phenylalaninquelle - 6. mit Geschmacksverstärker - 7. mit Phosphat - 8. geschwefelt - 9. gewachst - 10. geschwärzt -11. Oberfl. mit Natamycin behandelt – 12. mit Chinin – 13. mit Coffein– 14.mit Alkohol- 15 = Knoblauch- 16- MSC= Fisch der aus geprüfter, umwelt- und bestandsschonender Fischerei stammt.

Allergene: A Gluten - B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnüsse – F Soja - G Milch / Lactose - H Schalenfrüchte – I Sellerie – J Senf - K Sesam – L Schwefeldioxid und Sulfite – M Lupine – N Weichtiere