



KW 02	Montag 11.01.2021	Dienstag 12.01.2021	Mittwoch 13.01.2021	Donnerstag 14.01.2021	Freitag 15.01.2021	Samstag 16.01.2021	Sonntag 17.01.2021
Menü 1 €: 7,50	Kaiserschmarrn mit Rosinen, und Apfelkompott A,C,G,H	Milchreis mit warmen Kirschen A,G	Maccaroni mit Gemüsewürfel (Sellerie, Karotte), und Tomatensauce A,G	Vegetarische Maultaschen mit Zwiebel-Sahne Sauce A,G,C	Möhren-Steckrübeintopf A,G,	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Hausgemachter Wurstsalat A, I
Menü 2 €: 7,50	Putenrollbraten mit Rahmsauce, Kohlrabi und Petersilien-Kartoffeln A,G,I	Hähnchen Cordon bleu mit Käsesauce, Erbsen -Wurzelgemüse und Kartoffeln A,G,L,1	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Rote Beete und Salzkartoffeln A,G,C	Hacksteak mit Blumenkohl, pikanter Sauce und Kartoffeln A,G,C	Hühnerbrust auf Gemüsestreifen mit Zitronenbutter und Nudeln A,G	Grüner Bohneneintopf	Bunter Salat mit Käse, Ei, Dressing und Baguette A,G
Menü 3 €: 7,50	Fleischspieß mit Ziegeunersauce und Kartoffelspalten A,G,3,4,10A,G,3,4,10	nord Menü Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet! Essen auf Rädern 04133 / 40 49 195 www.nord-menue.de	Rotes Tai Curry mit gebratenem Putenfleisch und Mienudeln A,G,H,K,E		Cevapcici mit Tzatziki und Krautsalat dazu Djuvecreis A,G	Grützwurst mit Kartoffeln und Gewürzgurken A,G	
Vario – Menü 4 €: 7,50 €: 8,70		Kabeljau auf Gemüsestreifen mit Basilikumsauce und Dampfkartoffeln D,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70		Gebratenes Rotbarschfilet an Dill-Senfauce m.Reis und Gurkensalat A,D,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70	Verehrte Kunden, auf Grund der momentanen COVID 19 (Coronavirus) Krise müssen wir kurzfristig unser Lieferangebot auf 3 verschiedene Essen täglich reduzieren. Des Weiteren können kleine Abweichungen bei den Beilagen möglich sein und in Ausnahmefällen auch Menü's ganz vom Speiseplan gestrichen werden. Ansonsten wird alles in gewohntem Umfang weiterlaufen. Wir danken für Ihr Verständnis. Blieben Sie Gesund!! Ihr Team vom nord Menü		Schweinerücken- Steak mit Waldpilzen und Kartoffeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70
Dessert €: 1,50	Mandelpudding	Grießflammerie Kompott	Frisches Obst	Rote Grütze mit Vanille Sauce	Milchreis mit Früchtekompott	Sahne pudding	Sahne pudding
Salat €: 1,50	Kohlrabi-Möhrensalat	Gemischte Salate	Paprikasalat	Brokkoli-Paprika Salat	Gemischter Salat	Tomatensalat	Tomatensalat mit Zwiebeln
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „Rotbäckchen“ 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	Fitness Dessert „Rotbäckchen“ 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	Fitness Dessert „Rotbäckchen“ 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	Fitness Dessert „Rotbäckchen“ 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	Fitness Dessert „Rotbäckchen“ 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	Fitness Dessert „Rotbäckchen“ 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	Fitness Dessert „Rotbäckchen“ 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine

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