



nord-menü



Vegetarisch



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Lamm



Wild



Hirsch



nord-menü

KW 03	Montag 18.01.2021	Dienstag 19.01.2021	Mittwoch 20.01.2021	Donnerstag 21.01.2021	Freitag 22.01.2021	Samstag 23.01.2021	Sonntag 24.01.2021
<b>Menü 1</b> €: 7,50	 Großer Erdapfel mit Ratatouille und Bärlauch-Aioli A,G	 Süßkartoffel-Rucolaschnitte mit Bärlauchschaum und Kartoffelstampf A,C,G,I	 Erbseneintopf A,G,I,J Wurst extra	 Linsen-Gemüsecurry (Porree Kichererbsen, Karotten) (A,C,G,H,I) und Reis (A)	 Kürbiscremesuppe Vollkornbrötchen (A)	 <b>Frischer</b> Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	 <b>Frischer</b> Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
<b>Menü 2</b> €: 7,50	 Hähnchennuggets mit Erbsen, Tomatensauce und Reis (G,A,C)	 Gyros mit Tsatsiki, Krautsalat und Tomatenreis A,J,C,	 Bratwurst mit Senfrahmsauce, Blumenkohl- Broccoli-Gemüse und Sahneputee A,G,J	 Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln A,G	 Marinierte Hähnchenkeule mit Frühling-Gemüse und Süßkartoffelpüree A,G	 Gnocchi-Schlemmerpfanne mit Spinat A,G	 Frühlingsrolle mit Sojasauce, Pfannengemüse und Reis
<b>Menü 3</b> €: 7,50	 Hähnchengeschnetzeltes mit Ananas Curryrahmsauce und Erbsen-Risotto A,G	 Welsfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu reichen wir Risotto mit Spinat und Gorgonzola D,G,C,E	 Poularden Brust mit Brunnenkressesauce und Pilz-Risotto A,G,H,K,E	 <b>Frischer</b> Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	 Schweineschnitzel Waldpilzsauce mit Bundmöhren und Röstkartoffeln A,G	 Nord Menü Essen auf Rädern Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet!  04133 / 40 49 195 www.nord-menue.de	 Frikadelle mit Kümmelsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln A,G,J,c
<b>Vario – Menü 4</b> €: 7,50 €: 8,70	 Paprikaschote mit Hackfleisch, Tomaten-Sugo und Kartoffelstampf A,C,G,I	 Currywurst-Day 	 <b>Seelachsfilet</b> MSC (A,C,D) mit Bärlauchsauce, Blumenkohl (G), Butterkartoffeln (G) €: 8,70 <b>Incl. Joghurt-Dessert</b>	 Wurstgulasch pikant, Paprika, Erbsen, und Pasta A,C,10	 <b>Koteletts</b> mit Honig-Rübchen und Risolee-Kartoffeln A,G €: 8,70 <b>Incl. Joghurt-Dessert</b>	<b>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. Bleiben Sie Gesund!!</b> Ihr Team vom <b>nord menü</b>	
<b>Dessert</b> €: 1,50	Quarkspeise	Karamellpudding	Frisches Obst	Beerengrütze	Grießauflauf mit Kirschen	<b>Creme</b> a la Vanille C,G	<b>Creme</b> a la Vanille C,G
<b>Salat</b> €: 1,50	Möhrensalat	Krautsalat	Farmersalat	Tomatensalat	Gemischter Salat	<b>Tomatensalat</b>	<b>Tomatensalat</b>
<b>Fitness Dessert</b> €: 2,50	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren

**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