



KW 05	Montag 01.02.2021	Dienstag 02.02.2021	Mittwoch 03.02.2021	Donnerstag 04.02.2021	Freitag 05.02.2021	Samstag 06.02.2021	Sonntag 07.02.2021
Menü 1 €: 7,90	Senfeier 3 Eier in Senfsauce mit Kräuterkartoffeln und Gewürzgurke (A,C,G,H)	Kartoffelsuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Baguette Wurst extra G,A,,I,J	Rührei mit Rahmspinat und Heidekartoffeln A,C,G	Sehr geehrte Kunden, ab dem 01. Februar 2021 müssen wir unsere Menüpreise um €:0,40 anpassen. Dieses erfolgt aufgrund der gestiegenen Energiekosten. Wir bitten um Ihr Verständnis. Ihr Team von Nord Menü	Tomatencremesuppe mit Reis G,I	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,90	Köttbullar mit Rahmsauce, Möhrchen, und Pommes Frites (A,G,I)	Burgunderbraten mit Rahmsauce, Rotkohl und Semmelknödel A,G	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis (A,G)	Kohl-Hackfleischpfanne mit Specksauce und Heidekartoffeln A,C,G,I	Hacksteak mit Rahmsauce, Wirsinggemüse und Röstkartoffeln 2,5,A,C,G	Kl. Gebackene Frühlingsröllchen auf Wok Gemüse und Reis A,H,F,	Geschmorter Chicoree mit Senfsauce und Wasabi-Rauke- Kartöffelchen A,G,I
Menü 3 €: 7,90	Schollenfilet mit Bärlauch- Sauce, Blumenkohl und Butterkartoffeln A,C,G,D	Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce und bunter Pasta A,G	Ungarisches Kessel- Gulasch mit Paprika und Nudeln A,G,J	Dorschfilet mit Dillsauce, Kartoffel-Selleriestampf A,C,G,D	Paniertes Schnitzel mit Gurkensalat und Petersilienkartoffeln A,C,G	Pasta mit Fleischbällchen in fruchtiger Tomatensoße und Parmesan A,G,I	Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet! 04133 / 40 49 195 www.nord-menue.de
Vario – Menü 4 €: 7,90 €: 8,90	Nudelpfanne mit Zucchini und Tomaten (A,G,I) €: 7,90	Fischfilet Bordelaise mit Kräutersauce und Stampfkartoffeln (A,C,D,G,L) Incl. Joghurt- Dessert €: 8,90	Currywurst Day €: 7,90	Spaghetti mit Bolognese und Streukäse A,G €: 7,90	Griechischer Grillteller mit Tzatziki, Krautsalat, Tomatenreis A,G,D Incl. Joghurt- Dessert €: 8,90	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!! Ihr Team vom nord menü	Züricher Geschnetzeltes mit Pilzen und Reis A,G Incl. Joghurt- Dessert €: 8,90
Dessert €: 1,50	Quarkspeise mit Müsli G	Götterspeise	Vanillepudding mit Erdbeersauce A, G	Heidelbeerjoghurt- speise G	Panna Cotta G	Sahnepudding	Sahnepudding
Salat €: 1,50	Gurkensalat	Gemischte Salate	Blattsalat	Karottensalat mit Äpfel	Gemischte Salate	Tomatensalat	Tomatensalat mit Zwiebeln
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 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