



KW 06	Montag 08.02.2021	Dienstag 09.02.2021	Mittwoch 10.02.2021	Donnerstag 11.02.2021	Freitag 12.02.2021	Samstag 13.01.2021	Sonntag 14.01.2021
Menü 1 €: 7,90	Eieromelette mit Rahmspinat, Sauce und Kartoffelpüree (A,C,G)	Erbeneintopf mit Gemüse und Kartoffeln (A,C,G,I)	Maccaroni mit Tomatensauce und Käse überbacken A,C,G	Bunte Gemüse-Rigatoni (Mais, Karotten mit Frischkäse- Sauce und Reibekäse A,G,I	Milchreis mit Kirschen A,G	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet! Essen auf Rädern 04133 / 40 49 195 www.nord-menue.de
Menü 2 €: 7,90	Hähnchenschnitzel mit Puszta Sauce und Reis A,G	Schweinefilet in Thai BBQ Marinade mit Chiang-Mai-Dip und Duftreis G,E,H	Kohlroulade mit Schmorkohl und Petersilienkartoffeln A,G,J	Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree A,G	Tandoori-Chicken mit gebackenen Blumenkohl und Koriander Kartoffeln A,G,L	Irish Stew Deftiger Kohleintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Bunter Blattsalat mit Mais, Gurke, Paprika Käsestreifen, dazu Dressing und Baguette G
Menü 3 €: 7,90	Grünkohl mit Kohlwurst und Petersilienkartoffeln A,G	Gebratenes Seelachsfilet mit Remouladen Sauce, Kartoffeln und Salat A,D,G	Alaska Seelachs Müllerin MSC mit Kräutersauce, Grüner Salat und Stampfkartoffeln (A,D,G)	Frikadelle mit Rahmsauce, Möhren und Salzkartoffeln A,C,G,I,J	Grillteller mit überbackener Tomate, Kräuterbutter und Grillkartoffel A,G	Schweinesaftbraten mit Gemüse und Röstkartoffeln A,G	Beef „Stroganoff Art In SauerrahmsöÙe und Nudeln A,G
Vario – Menü 4 €: 7,90 €: 8,90	Gänsekeule mit Kirsch-Rotkohl und Semmelknödel A,G €: 8,90	Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Pilzen und Teigwaren A,G,I,J Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln A,G €: 8,90	Wirsing- Lasagne mit Sauerrahm A,G €: 7,90	Leber „Berliner Art“ auf Schalotten Sauce mit Erbsen und Stampfkartoffeln A,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	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
Dessert €: 1,50	Schokopudding	Joghurtcreme mit Mango	Vanillepudding	Banane	Mandelpudding	Creme a la Vanille C,G	Creme a la Vanille C,G
Salat €: 1,50	Karottensalat	Mexico Salat	Rote Beete	Rohkost	Partysalat	Gurkensalat	Gurkensalat
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen

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