



KW 07	Montag 15.02.2021	Dienstag 16.02.2021	Mittwoch 17.02.2021	Donnerstag 18.02.2021	Freitag 19.02.2021	Samstag 20.02.2021	Sonntag 21.02.2021
Menü 1 €: 7,90	Vegetarische Klopse mit Gemüsewürfel in Tomatensauce und Pasta (A,G)	Erbeneintopf mit Gemüse und Kartoffeln (A,C,G,I)	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke (C,G,I,J)	Überbackende Pasta mit Paprika-Mais und Tomatensauce (A,G,L)	Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,G)	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,90	Hähnchenschnitzel mit Kräutersauce, Erbsen und Butterreis (A,G)	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse (A,I)	Kasselerbraten mit Schmorkohl und Heidekartoffeln (A,G)	Leberkäse mit grünen Bohnen, Senfsauce und Kartoffelpüree (A,J,11)	Tandoori-Chicken mit gebackenen Blumenkohl und Koriander- Kartoffeln (A,G,L)	Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Baguette (A)	Pilz-Tagliatelle mit Rucola und Parmesan (A,G)
Menü 3 €: 7,90	Nürnberger Rostbratwürsten mit leichter Kümmelsauce, Sauerkraut und Stampfkartoffeln (A,G,7)	Cordon bleu mit Käsesauce, Pariser Karotten und Kartoffeln (A,E,C,L,G)	Hokifilet MSC mit Gemüse und Bechamelkartoffeln (A,C,E,D,G)	Gebratenes Seelachsfilet mit provenzalischen Tomaten-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln (A,C,G,I,J,D)	Jägerschnitzel mit Waldpilzen, Rahmsauce und Röstkartoffeln (A,G)	 Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet! Essen auf Rädern 04133 / 40 49 195 www.nord-menue.de	
Vario – Menü 4 €: 7,90 €: 8,90	Zanderfilet mit Petersiliensauce, Kartoffelstock und Gurkensalat (A,G,D) Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Cheeseburger mit Paprikasauce und Kartoffelspalten (A,C,J,K) €: 7,90	Gebackener Fetakäse mit Krautsalat und Tzatziki und Kartoffelspalten (A,G) €: 7,90	Hacksteak mit Rahmsauce, Wirsinggemüse und Kartoffeln (A,C,I,J) €: 7,90	Schweineleber "Berliner Art" mit Apfelspalten, Röstzwiebeln und Püree (A,G,I,J) Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Schweinesteak mit Letschogemüse mit Reis und Tomatensoße (A,C,G) Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Putengeschnetzeltes in Curry-Apfel-Sauce, Erbsen und Butterreis (A) Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90
Dessert €: 1,50	Schokopudding Vanillesauce (A,G,E,H)	Grieß Flammerie	Vanillepudding	Kirschgrütze Vanillesauce	Mandelpudding	Wackelpudding grün 2,3	Wackelpudding grün 2,3
Salat €: 1,50	Tomatensalat	Mexico Salat	Grüner Salat	Gemischte Salate	Partysalat	Rote – Beete Salat	Rote – Beete Salat
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel

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