



KW 08	Montag 22.02.2021	Dienstag 23.02.2021	Mittwoch 24.02.2021	Donnerstag 25.02.2021	Freitag 26.02.2021	Samstag 27.02.2021	Sonntag 28.02.2021
Menü 1 €: 7,90	Gemüse-Schnitzel mit Sour-Creme und Kartoffel-Selleriestampf (A,C,F,G,H)	Linseneintopf mit Gemüse A,C,G, Kohlwurst	Kohlrabi-Medaillon mit Käsesauce und Kräutereis A,G	Gebackene Frühlingsrolle mit Süß-Saurer Sauce und Reis G,A,C	Griechische Gemüsepfanne mit Gurkenjoghurt und Olivenrisotto A,G	Tomatencremesuppe mit Basilikum und Baguette	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,90	Schweinemedallions mit Rahmsauce, Rotkohl und Knödel (A,G)	Lasagne mit Hackfleisch und Käse überbacken A,C,G,I	Zitronenhähnchen mit Kartoffeln und Gemüse aus dem Ofen A,C,G,L	Hacksteak à la Meier mit Rahmsauce, Gemüse und Kartoffeln A,C,I,J	Fish&Chips Gebackene Kabeljauwürfel mit Kartoffeln und Chilisauce A,G,D	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, Senf und kleine Salatbeilage G	Gemüsepfanne mit Bratnudeln A,G,F
Menü 3 €: 7,90	Wildragout mit Preiselbeer-Rahmsauce Schwarzwurzelgemüse und Knödel A,G	Griechischer Grillteller mit Gyros, Soufflaki, Putensteak und Tomatenreis G	Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei, Gemüse und Bratkartoffeln 1,9,J,	Gelbes Curry mit Hähnchenbrust, Kartoffeln und Erdnüssen A,G,F,E	Bifteki mit Tsatsiki, Krautsalat und Tomatenreis 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
Vario – Menü 4 €: 7,90 €: 8,90	Zweierlei Fischfilet, Käsesauce, Blumenkohl und Kartoffelwürfeln A,C,G,D €: 8,90	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung-Blumenkohl und Sauce Hollandaise (A,G,I,C) €: 7,90	Seelachsfilet mit Linsengemüse und Reis A,D,G,I Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Gegrillte Hühnerbrust auf Kapern-Limetten-Schaum mit Spitzkohl und Butterreis A,G,L €: 8,90	Überbackene Spinat-Cannelloni in Karotten-Orangensauce A,C,G,I €: 7,90	Rahmgulasch mit Pilzen, Gemüse und Petersilienkartoffeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Pouardenbrustfilet mit Champignonrahm und Reis A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90
Dessert €: 1,50	Gemischte Dessert A,G	Nuss-Pudding C,G	Vanillepudding mit Kirschen	Joghurtcreme mit Früchten A,G	Milchreis mit Kompott	Creme a la Vanille C,G	Creme a la Vanille C,G
Salat €: 1,50	Blattsalat mit Zitronendressing A,L	Bohnensalat L	Gemischte Salate	Gurkensalat in Rahm G,L	Tomatensalat L	Mexico Salat	Mexico Salat
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