



nord-menü



Vegetarisch



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Lamm



Wild



Hirsch



nord-menü

KW 09	Montag 01.03.2021	Dienstag 02.03.2021	Mittwoch 03.03.2021	Donnerstag 04.03.2021	Freitag 05.03.2021	Samstag 06.03.2021	Sonntag 07.03.2021
Menü 1 €: 7,90	Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta A,C,G	Tortellini mit Käsefüllung (A,C,G,L) und Tomatensauce mit Mais, Paprika Gemüse A,G	Rührei mit Rahmspinat und Heidekartoffeln A,C,G	Penne al arrabiata mit Kirschtomaten A,G,C	Grüner Bohneneintopf mit Baguette A,G Kohlwurst extra	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,90	Hähnchenschnitzel mit Käsesauce, Erbsen und Reis A,C	„Piccata Milanese,, vom Schwein, mit Tomaten-Basilikumsauce und Tagliatelle A,G	Krustenbraten mit Bayrisch-Kraut und Heidekartoffeln A,G	Seelachsfilet mit Kräutersauce, Blattspinat und Dillkartoffeln A,D,G,I	Poulardenbrust in Tahin-Sauce, Blumenkohl und Zitronengrasreis A,G	Kartoffel-Gemüsepuffer mit Sour Creme und Kräutern A,G	Gemüse-Pfanne mit Broccoli, Mango, Ingwer, Walnüssen und Erdäpfel H
Menü 3 €: 7,90	Seehecht an Hummersauce mit Honig-Möhren und Kartoffelgratin A,D,G	Brasilianisches Hühnchen mit Kokosmilch, Mango und Reis A,G	Ungarisches Rindergulasch mit Mais, Paprika und Spätzle A,G	Jägerschnitzel mit Rahmsauce, Gemüse, und Röstkartoffeln A,G,C	Gyros mit Krautsalat, Tzatziki Tomatenreis 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	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen €: 7,90	Käse-Lauchsuppe mit Hack und Brötchen A,G €: 7,90	Currywurst-Day €: 7,90	Spanische Hackfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße mit Safranreis A,C,G,I,J €: 7,90	Rinderschmorbraten mit Kohlrabi, Sauce und Kartoffeln A,G €: 8,90	Schweineroulade mit Bohnengemüse und Kartoffeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Hähnchenbrust -streifen auf Gemüse und Bandnudeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90
Dessert €: 1,50	Rote Grütze mit Vanillesauce	Fruchtjoghurt	Früchtekompott	gemischte Dessert	Sahnepudding	Quarkspeise	Schokopudding G
Salat €: 1,50	Gurkensalat	Rote Beete Salat	Salat mit Zitronensahne	Blattsalat	Krautsalat	Rote – Beete Salat	Rote – Beete Salat
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert "Tine" 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	Fitness Dessert "Tine" 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	Fitness Dessert "Tine" 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	Fitness Dessert "Tine" 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	Fitness Dessert "Tine" 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	Fitness Dessert "Tine" 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	Fitness Dessert "Tine" 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün

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