



KW 11	Montag 15.03.2021	Dienstag 16.03.2021	Mittwoch 17.03.2021	Donnerstag 18.03.2021	Freitag 19.03.2021	Samstag 20.03.2021	Sonntag 21.03.2021
Menü 1 €: 7,90	Eier in Senfsauce, Gewürzgurke und Kräuterkartoffeln A,C,G,J	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Bärlauchschaum und Kartoffelstampf A,C,G,I	Erbseneintopf A,G,I,J Wurst extra	Linsen-Gemüsecurry (Porree Kichererbsen, Karotten) (A,C,G,H,I) und Reis (A)	Kürbiscremesuppe Vollkornbrötchen (A)	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,90	Hähnchennuggets mit Erbsen, Tomatensauce und Reis (G,A,C)	Gyros mit Tsatsiki, Krautsalat und Tomatenreis A,J,C,	Bratwurst mit Senfrahmsauce, Blumenkohl- Broccoli-Gemüse und Sahnepüree A,G,J	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln A,G	Marinierte Hähnchenkeule mit Frühlings-Gemüse und Süßkartoffelpüree A,G	Gnocchi-Schlemmerpfanne mit Spinat A,G	Frühlingsrolle mit Sojasauce, Pfannengemüse und Reis
Menü 3 €: 7,90	Hähnchengeschnetzeltes mit Ananas Curryrahmsauce und Erbsen-Risotto A,G	Welsfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu reichen wir Risotto mit Spinat und Gorgonzola D,G,C,E	Poularden Brust mit Brunnenkresesauce und Pilz-Risotto A,G,H,K,E	Backfisch MSC (A,C,D) mit Bärlauchsauce, Blumenkohl (G), Butterkartoffeln (G)	Schweineschnitzel Waldpilzsauce mit Bundmöhren 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	Frikadelle mit Kümmelsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln A,G,J,c
Vario – Menü 4 €: 7,90 €: 8,90	Sauerbraten mit Rotkohl und Knödeln A,G,I,J €: 8,90	Paprikaschote mit Hackfleisch, Tomaten-Sugo und Kartoffelstampf A,C,G,I €: 7,90	Currywurst €: 7,90	2 Souvlaki mit Tzatziki, Krautsalat und Djuvecreis G €: 7,90	Wurstgulasch pikant, Paprika, Erbsen, und Pasta A,C,10 €: 7,90	Kotelette mit Honig-Rübchen und Risolee-Kartoffeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet! Essen auf Rädern 04133 / 40 49 195 www.nord-menue.de
Dessert €: 1,50	Quarkspeise	Karamellpudding	Frisches Obst	Beerengrütze	Grießauflauf mit Kirschen	Wackelpudding rot 2,3	Wackelpudding rot 2,3
Salat €: 1,50	Möhrensalat	Krautsalat	Farmersalat	Tomatensalat	Gemischter Salat	Tomatensalat mit Mozzarella	Tomatensalat mit Mozzarella
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 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