



nord-menü



Vegetarisch



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Lamm



Wild



Hirsch



nord-menü

KW 14	<b>Oster-Montag</b> 05.04.2021	<b>Dienstag</b> 06.04.2021	<b>Mittwoch</b> 07.04.2021	<b>Donnerstag</b> 08.04.2021	<b>Freitag</b> 09.04.2021	<b>Samstag</b> 10.04.2021	<b>Sonntag</b> 11.04.2021
<b>Menü 1</b> €: 7,90		Spargelcremesuppe mit Baguette 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	<b>Frischer</b> Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	
<b>Menü 2</b> €: 7,90	Eieromelette mit Rahmspinat, Sauce und Kartoffelpüree A,C,G	Schweinfilet 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	"Jägerpfanne" 2 Putensteaks mit Pilzsauce und Schupfnudeln A,G,I,J	Irish Stew Deftiger Kohleintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Bunter Blattsalat mit Mais, Gurke, Paprika Käsestreifen, dazu Dressing und Baguette G
<b>Menü 3</b> €: 7,90	<b>Frohe Ostern</b>	Zaruela-Fisch mit Garnelen, Gemüse und Safranreis A,D,G	Alaska Seelachs Müllerin MSC mit Kräutersauce, Grüner Salat und Stampfkartoffeln A,D,G	Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Gemüse A,G,I,J	Grillteller mit überbackener Tomate, Kräuterbutter und Grillkartoffel A,G		Beef „Stroganoff Art In Sauerrahmsauce und Nudeln A,G
<b>Vario – Menü 4</b> €: 7,90 €: 8,90 €: 9,90	Lammkeule mit Thymiansauce, Rotkohl und Semmelknödel A,G €: 9,90	Gebackene Ente „Szechuan Art“ mit Basmatiduftreis und Gemüse A,E,F,G,H,I,J,K €: 9,90	Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln A,G €: 9,90	Wirsing- Lasagne mit Sauerrahm A,G	<b>Geschnetzeltes</b> vom Schweinefilet mit Pilzen und Teigwaren A,G,I,J <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,90	<b>Schweinesaftbraten</b> mit Gemüse und Röstkartoffeln A,G <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,90	
<b>Dessert</b> €: 1,50	Schokopudding	Joghurtcreme mit Mango	Vanillepudding	Banane	Mandelpudding	<b>Creme</b> a la Vanille C,G	<b>Creme</b> a la Vanille C,G
<b>Salat</b> €: 1,50	Karottensalat	Mexico Salat	Rote Beete	Rohkost	Partysalat	<b>Gurkensalat</b>	<b>Gurkensalat</b>
<b>Fitness Dessert</b> €: 2,50	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren	<b>Fitness Dessert „Cado“</b> 2 Äpfel, Portion Himbeeren

Ab 1 Portion frei Haus!  
Ohne Vertragsbindung!  
Täglich frisch zubereitet!

**nord Menü**  
frisch gemacht und schnell geliefert  
Essen auf Rädern

04133 / 40 49 195

[www.nord-menue.de](http://www.nord-menue.de)

**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