



Ente



Vegetarisch



Geflügel



Rind / Schwein



Rind



Schwein



Fisch



Lamm



Wild



Hirsch / Reh



KW 2

	10.01.2022 Montag	11.01.2022 Dienstag	12.01.2022 Mittwoch	13.01.2022 Donnerstag	14.01.2022 Freitag	15.01.2022 Samstag	16.01.2022 Sonntag
Menü 1 €: 7,90	Spaghetti Puttanesca mit Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten A	Kartoffeleintopf mit Kartoffeln und Gemüse A,G,I	Herzhafte Gnocchipfanne mit Kürbiskernen und Spinat in Rahm A,G	Linsenaufbau mit Karotte, Spinat, Tomate und Kartoffelkruste G	Milchreis mit Kirschen Zimt und Zucker A,G	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und wechselnden Beilagen.	nord menü
Menü 2 €: 7,90	Hähnchenschnitzel mit Sauce nach Puzsta-Art, Erbsen-Wurzelgemüse und Reis A,,G,L	Schweinegeschnetzeltes in Thai BBQ Marinade mit Chiang-Mai-Dip und Duftreis G,E,H	Frikadelle (Schwein)A,C,J mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Krakauer (Schwein) mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree A,G,5	"Jägerpfanne" 2 Putensteaks mit Pilzsauce, Rosenkohl und Schupfnudeln A,G,I,J	Irish Stew Deftiger Kohleintopf mit Gemüse und Kartoffeln A,G,I,J	Bunter Blattsalat mit Mais, Gurke, Paprika, Käsestreifen, Dressing und Baguette G
Menü 3 €: 7,90	Seehecht in Honig-Senfauce, Broccoli und Kartoffelrösti A,G,J	Grünkohl mit Bregenwurst und Heidekartoffeln A,G,J	Alaska Seelachs Müllerin MSC mit Kräutersauce, grünem Salat und Stampfkartoffeln A,D,G	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen und Teigwaren A,G,I,J	Grillteller mit überbackener Tomate Kräuterbutter G und Grillkartoffel G,L	nord menü	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 - €: 9,90	Chili-Nudelpfanne mit Zitronengras in Kokosmilchsoße mit Champignons und Paprika A,F, I,J €: 7,90	Auberginen- Zucchini aufbau mit Rosmarinkartoffeln €: 9,90	^{NM} Würstsalat in Essig Öl mit frischem Bäckerbrötchen €: 7,90	^{F+1} Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Gemüse A,G,I,J €: 9,90	^{NM+1} Vegane Gemüsepfanne mit Pak Choi, Cashewkernen und Curryreis A, €: 8,90	^{NM+2} ^{F+3} Zaruelafisch mit Garnelen, Gemüse und Safranreis A,D,G €: 9,90	^{NM+1} ^{F+3} Beef „Stroganoff Art“ in Sauerrahmsauce und Nudeln A,G €: 8,90
Dessert klein €: 1,50	Schokopudding mit Vanillesauce A,G	Joghurtcreme mit Früchten G	Vanillepudding mit Schokoladensauce A, G	Mandelpudding mit Karamellsauce A,G	Rote Grütze mit Vanillesauce G	1 Donut mit Schoko Glasur	1 Donut mit Schoko Glasur
Salat klein €: 1,50	Karottensalat	Mexico-Salat	Gurkensalat	Rohkost	Paprikasalat	Gurkensalat mit Zwiebel	Gurkensalat mit Zwiebel
Fitness Dessert / Süßes oder Saures €: 2,50	Schichtdessert "Mozart" inspiriert durch die Mozartkugel 3,6,E,H €: 2,50	Schichtdessert "Mozart" inspiriert durch die Mozartkugel 3,6,E,H €: 2,50	Schichtdessert "Mozart" inspiriert durch die Mozartkugel 3,6,E,H €: 2,50	Schichtdessert "Mozart" inspiriert durch die Mozartkugel 3,6,E,H €: 2,50	Schichtdessert "Mozart" inspiriert durch die Mozartkugel 3,6,E,H €: 2,50	Schichtdessert "Mozart" inspiriert durch die Mozartkugel 3,6,E,H €: 2,50	Schichtdessert "Mozart" inspiriert durch die Mozartkugel 3,6,E,H €: 2,50

Formularstand 18.10.2021 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. Oberfläche 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