



Ente



Vegetarisch



Geflügel



Rind / Schwein



Rind



Schwein



Fisch



Lamm

W

Wild



Hirsch / Reh



KW 8

21.02.2022
Montag

22.02.2022
Dienstag

23.02.2022
Mittwoch

24.02.2022
Donnerstag

25.02.2022
Freitag

26.02.2022
Samstag

27.02.2022
Sonntag

Menü 1

Omelette mit Spinat,
Käsesauce und
Stampfkartoffeln
A,C,G,H
€: 7,90

Linseneintopf
mit Gemüse
und Baguette
A,G,I

Pfannkuchen mit
Apfelkompott
A,C,G

Grünkern-Bratling mit
Kräutersauce
und Vollkornreis
A,C,G,I,H,J,K

Kartoffelsuppe mit Gemüse
und Baguette
A,G,I

Frischer Salat mit
wechselndem Dressing und
wechselnden Beilagen.

Frischer Salat mit
wechselndem Dressing und
wechselnden Beilagen.

Menü 2

Geflügelfrikadelle mit
Rahmsauce,
Gemüse und Kräuterreis
A,C,G
€: 7,90

Käsige Hähnchenbrust mit
Dinkel-Vollkornreis und
Rahmgemüse
A,G,I,J

Matjesfilet mit grünen
Bohnen, Apfel-Schmand und
Dillkartoffeln
G,D

Seelachs mit Tomate dazu
Petersiliensauce,
Kartoffelstampf und
Gurkensalat
A,G,D

Thai Red Curry mit
gebratenen Putenstreifen,
Gemüse und Duftreis
A,D,E,F,G,H

Vegetarische Paprikaschote
mit Tomatensauce und Reis
A,G

Senfeier
3 Eier in Senfsauce mit
Kräuterkartoffeln
und Gewürzgurke
A,C,G,H

Menü 3

Grünkohl mit Bregenwurst
und Heidekartoffeln
A,G,J
€: 7,90

Gebratenes Seelachsfilet mit
Remouladensauce,
Röstkartoffeln und Salat
A,D,G

Züricher Geschnetzeltes mit
Teigwaren dazu grüner Salat
mit Zitronensahne-
dressing
A,G,I,J

Nackenbraten mit
Rahmsauce, Gemüse und
Röstkartoffeln
A,C,G

Grillteller mit Pute,
Schwein, Wurst, Grilltomate,
Bohnen und
Kartoffelspalten

Frikadelle mit Kartoffelsalat
und Senf
A,C,G,I

nord menü
Essen auf Rädern
Ab 1 Portion frei Haus!
Ohne Vertragsbindung!
Täglich frisch zubereitet!
 04133 / 40 49 195
www.nord-menue.de

Vario Menü 4

F+1,5
Sylter-Thai-Nudeln mit
Tiefseeshrimps und einer
pikanten Sauce
A,D,G
€: 9,90

F+1,5
Lammragout mit Bohnen
und Kartoffelgratin
A,G,I
€: 9,90

Currywurst
Schwein mit "Klassischer
Sauce dazu Pommes Frites
1,2,3,6,7,10,F,J
€: 7,90

Tikka- Masala-Curry mit
Halloumi, Buschbohnen,
Linsen und Reis
A,G,I
€: 7,90

Veganes Gemüse-Kokos-
Curry mit Paprika, Zucchini
und Cashewkernen
I
€: 7,90

NM
Wurstsalat
in Essig Öl
mit frischem
Bäckerbrötchen

NM+1
Schweinebraten mit
Schwarzwurzelgemüse und
Röstkartoffeln
A,G
€: 8,90

Dessert klein

€: 1,50
Joghurt mit Fruchtpüree

Frisches Obst

Götterspeise

Fruchtquark

Schokoladenflammerie

Creme a la Vanille
G,C

Creme a la Vanille
G,C

Salat klein

€: 1,50
Kohlrabi-Möhrensalat

Gemischte Salate

Blattsalat

Gurkensalat

Gemischter Salat

Rote – Beete - Salat

Rote – Beete - Salat

Fitness Dessert
/ Süßes oder
Saures

€: 2,50
2 Donut mit
Schoko Glasur

€: 2,50
2 Donut mit
Schoko Glasur

€: 2,50
2 Donut mit
Schoko Glasur

€: 2,50
2 Donut mit
Schoko Glasur

€: 2,50
2 Donut mit
Schoko Glasur

€: 2,50
2 Donut mit
Schoko Glasur

€: 2,50
2 Donut mit
Schoko Glasur

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