



Ente



Vegetarisch



Geflügel



Rind / Schwein



Rind



Schwein



Fisch



Lamm



Wild



Hirsch / Reh



KW 24

13.06.2022
Montag

14.06.2022
Dienstag

15.06.2022
Mittwoch

16.06.2022
Donnerstag

17.06.2022
Freitag

18.06.2022
Samstag

19.06.2022
Sonntag

Menü 1

Omelette mit spinat,
Käsesauce und
Stampfkartoffeln
A,G

€: 8,90

€: 8,90

Linseneintopf
mit Gemüse
und Baguette
A,G,I

€: 8,90

Pfannkuchen mit
Apfelkompott
A,C,G

€: 8,90

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

€: 8,90

Kartoffelsuppe mit Gemüse
und Baguette
A,G,I

€: 8,90

Frischer Salat mit
wechselndem Dressing und
wechselnden Beilagen.

€: 8,90

Frischer Salat mit
wechselndem Dressing und
wechselnden Beilagen.

€: 8,90

Menü 2

Geflügelfrikadelle mit
Rahmsauce, Gemüse und
Kräuterreis
A,G

€: 8,90

€: 8,90

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

€: 8,90

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

€: 8,90

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

€: 8,90

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

€: 8,90

Vegetarische
Paprikaschote mit
Tomatensauce
und Reis
A,G

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

Vario Menü 3

Rindersaft Gulasch
mit Bohnen
und Teigwaren
A,G

€: 8,90 - €:10,90

€: 8,90

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

€: 8,90

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

€: 9,90

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

€: 9,90

Grillteller mit Pute, Schwein,
Wurst, Grilltomate, Bohnen
und Kartoffelspalten
€: 9,90

€: 9,90

Frikadelle mit
Kartoffelsalat
und Senf
A,C,G,I
€: 8,90

€: 8,90

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

Vario Menü 4

Sylter-Thai-Nudeln
mit Tiefseeshrimps
und einer
pikanten Sauce
€: 9,90

€: 8,90 - €:10,90

€: 9,90

Kalbsragout mit Bohnen
und Kartoffelgratin
A,G,
€: 10,90

€: 10,90

Currywurst Schwein mit
Klassischer Sauce dazu
Pommes Frites
1,2,3,6,7,10,F,J
€: 8,90

€: 8,90

Tikka- Masala-Curry mit
Halloumi, Buschbohnen,
Linsen und Reis
A,G,I
€: 8,90

€: 8,90

Veganes Gemüse-Kokos-
Curry mit Paprika, Zucchini
und Cashewkernen
I
€: 8,90

€: 8,90



Schweinebraten mit
Schwarzwurzelgemüse und
Röstkartoffeln
A,G
€: 9,90

€: 9,90

Dessert klein

€: 1,70

Joghurt

Quarkspeise

Götterspeise

Obst

Vanillepudding

Creme a la Vanille
G,C

Creme a la Vanille
G,C

Salat klein

€: 1,70

Kohlrabi-Möhrensalat

Gemischte Salate

Blattsalat

Gurkensalat

Gemischter Salat

Gurkensalat mit Zwiebel

Gurkensalat mit Zwiebel

Fitness Dessert
/ Süßes oder
Saures
€: 2,70

2 Stück Apfelkuchen
(Blechkuchen)
€: 2,70

€: 2,70

2 Stück Apfelkuchen
(Blechkuchen)
€: 2,70

€: 2,70

2 Stück Apfelkuchen
(Blechkuchen)
€: 2,70

€: 2,70

2 Stück Apfelkuchen
(Blechkuchen)
€: 2,70

€: 2,70

2 Stück Apfelkuchen
(Blechkuchen)
€: 2,70

€: 2,70

2 Stück Apfelkuchen
(Blechkuchen)
€: 2,70

€: 2,70

2 Stück Apfelkuchen
(Blechkuchen)
€: 2,70

€: 2,70

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