



nord-menü



Vegetarisch



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Lamm

W






















































Wild



Hirsch



nord-menü

KW 29	Montag 19.07.2021	Dienstag 20.07.2021	Mittwoch 21.07.2021	Donnerstag 22.07.2021	Freitag 23.07.2021	Samstag 24.07.2021	Sonntag 25.07.2021
Menü 1 €: 7,90	  Senfeier 3 Eier in Senfsauce mit Kräuterkartoffeln und Gewürzgurke A,C,G,H	  Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse und süß- saurer Sauce A,C,G,H,I,E,F,K	  Bio-Polenta- Käseschnitte mit Pfannengemüse und Dip A,G,I,J,	  Gemüsefrikadelle mit Petersilienkartoffeln und Kräuterquark A,G,I,J,L	  Tomatencremesuppe mit Reis G,I	  Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	  Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,90	  Köttbullar mit Rahmsauce, Möhrchen, und Kartoffeln (A,G,I)	  Burgunderbraten mit Rahmsauce, Möhren und Semmelknödel A,G	  Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis A,G	  Kohl-Hackfleischpfanne mit Specksauce und Heidekartoffeln A,C,G,I	  Fischroulade mit Gemüsefüllung, Dillsauce und Gemüsereis A,D,G	  Gebackene Frühlingsröllchen auf Wok Gemüse und Reis A,H,F,	  Moussaka mit Paprika, Kartoffel, Zucchini und Tomatensauce A,G,I
Menü 3 €: 7,90	  Schollenfilet mit Bärlauch- Sauce, Blumenkohl und Butterkartoffeln A,C,G,D	  Schweinemedaillons mit Gorgonzolasauce und bunter Pasta A,G	  Hackbraten mit Kohlrabi-Rahmgemüse und Salzkartoffeln A,C,G,I,J	  Dorschfilet mit Dillsauce und Kartoffel-Selleriestampf A,C,G,D	  Paniertes Schnitzel mit Gurkensalat und Petersilienkartoffeln A,C,G	  Pasta mit Fleischbällchen in fruchtiger Tomatensoße und Parmesan A,G,I	  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 €: 8,90 €: 9,90	  Szegediner Gulasch mit Petersilienkartoffeln A,G,I,J Incl. Joghurt- Dessert €: 8,90	  Fischfilet Bordelaise mit Kräutersauce und Stampfkartoffeln A,C,D,G,L Incl. Joghurt- Dessert €: 8,90	  Currywurst Day mit Pommes oder Kartoffelspalten	   Spaghetti mit Bolognese und Streukäse A,G	  Bohnenpfanne mit Tomate Tortilla-Crunch, Knoblauchschand und Thymianreis A,G		  Züricher Geschnetzeltes mit Pilzen und Reis A,G Incl. Joghurt- Dessert €: 8,90
Dessert €: 1,50	Quarkspeise mit Müsli G	Fruchtgrütze	Vanillepudding mit Erdbeersauce A,G	Heidelbeerjoghurt- speise G	Panna Cotta G	Schokopudding G	Schokopudding G
Kl. Salat €: 1,50	Italienischer Brotsalat A	Tomatensalat mit Lauchzwiebeln	Blattsalat	Karottensalat mit Äpfeln	Gemischter Rohkostteller	Rote – Beete Salat	Rote – Beete Salat
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Trent“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel

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