



KW 30	Montag 26.07.2021	Dienstag 27.07.2021	Mittwoch 28.07.2021	Donnerstag 29.07.2021	Freitag 30.07.2021	Samstag 31.07.2021	Sonntag 01.08.2021
Menü 1 €: 7,90	Omelette mit Spinat und Stampfkartoffeln A,G	O Erbseneintopf mit Baguette A,C,G,I	O Maccaroni mit Tomatensauce und Käse überbacken A,C,G	O Linsenauflauf mit Karotte, Spinat, Tomate und Kartoffelkruste G	O Milchreis mit Kirschen A,G	O Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	O Wurstsalat in Essig-Oel Marinade mit frischem Brötchen
Menü 2 €: 7,90	O Hähnchenspieß mit Souflaki-Kartoffeln und Ofengemüse A,G,I	O 2 Schweinegeschnetzeltes in Thai BBQ Marinade mit Chiang-Mai-Dip und Duftreis G,E,H	O Frikadelle mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln A,G,J	O Bratwurst mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree A,G	O 2 "Jägerpfanne" 2 Putensteaks mit Pilzsauce und Schupfnudeln A,G,I,J	O Irish Stew Deftiger Kohleintopf mit Gemüse und Kartoffeln	O Bunter Blattsalat mit Mais, Gurke, Paprika Käsestreifen, dazu Dressing und Baguette G
Menü 3 €: 7,90	O Seehecht in Honig - Senfsauce, Broccoli und Kartoffelrösti A,G,J	O 3 Zaruela - Fisch mit Garnelen, Gemüse und Safranreis A,D,G	O Alaska Seelachs „Müllerin“ MSC mit Kräutersauce, Grüner Salat und Stampfkartoffeln A,D,G	O Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Gemüse A,G,I,J	O Grillteller mit überbackener Tomate, Kräuterbutter und Grillkartoffel A,G		 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	O Spaghetti Puttanesca mit Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten A €: 7,90	O Gnocchipfanne mit Kirschtomaten und grünem Spargel A,G €: 7,90	O + Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln A,G €: 8,90	O Vegane Gemüsepfanne mit Pak Choi, Cashewkernen und Curryreis A, €: 7,90	O n Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Pilzen und Teigwaren A,G,I,J Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	O 3 Schweinesaftbraten mit Gemüse und Röstkartoffeln A,G €: 8,90	O 3 Beef „Stroganoff Art In Sauerrahmssoße und Nudeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90
Dessert €: 1,50	Schokopudding	Obst Joghurtcreme mit Früchten	Vanillepudding	Banane	Mandelpudding	Creme au Chocolat C,G	Creme au Chocolat C,G
Kl. Salat €: 1,50	Karottensalat	Mexico Salat	Gurkensalat	Rohkost	Paprikasalat	Gurkensalat	Gurkensalat
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Arabella“ 1 Joghurt (wechselnd) 1 Mandarine, 1 Birne,

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