



KW 31	Montag 02.08.2021	Dienstag 03.08.2021	Mittwoch 04.08.2021	Donnerstag 05.08.2021	Freitag 06.08.2021	Samstag 07.08.2021	Sonntag 08.08.2021
Menü 1 €: 7,90	Vegetarische Klopse mit Gemüsewürfel in Tomatensauce und Pasta A,G	Spätzlepfanne mit Porree und Champignons dazu Käsesauce A,C,G,I	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke C,G,I,J	Überbackene Pasta mit Paprika-Mais und Tomatensauce A,G,L	Pasta mit Grünkern-Bolognese A	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,90	Tunesisches Fleischragout mit Harissa und Kräuterkartoffeln A,G,I,J	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse A,G,I,J	Kasselerbraten mit Spargelgemüse und Heidekartoffeln A,G	Gyros mit Tzatziki, Krautsalat und Tomatenreis G	Tandoori-Chicken mit gebackenem Blumenkohl und Koriander - Kartoffeln A,G,L	Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Baguette A	Pilz-Tagliatelle mit Rucola und Parmesan A,G
Menü 3 €: 7,90	Nürnberger Rostbratwürstchen mit leichter Kümmelsauce, Sauerkraut und Stampfkartoffeln A,G,7	Cordon bleu mit Käsesauce, Pariser Karotten und Kartoffeln A,E,C,L,G	Hokifilet MSC mit Gemüse und Bechamelkartoffeln (A,C,E,D,G)	Gebratenes Seelachsfilet mit provenzalischen Tomaten-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln A,C,G,I,J,D	Jägerschnitzel mit Waldpilzen, Rahmsauce und Röstkartoffeln A,G	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Vario – Menü 4 €: 7,90 €: 8,90 €: 9,90	Zanderfilet mit Petersiliensauce, Kartoffelstock und Gurkensalat A,G,D €: 9,90	Crispy- Chickenburger mit Chilisauce und Wedges A,C,J,K €: 7,90	Gebackener Fetakäse mit Krautsalat und Tzatziki und Kartoffelspalten A,G €: 7,90	Hähnchen-Souflaki mit Oregano, Tzatziki, Wildreis und griechischem Salat A,G €: 8,90	Schweineleber "Berliner Art" mit Apfelspalten, Röstzwiebeln und Püree A,G,I,J Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Schweinesteak mit Letschogemüse mit Reis und Tomatensoße A,C,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	Putengeschnetzeltes in Curry-Apfel-Sauce, Erbsen und Butterreis A,G,I,J Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90
Dessert €: 1,50	Schokopudding Vanillesauce A,G,E,H	Grieß Flammerie	Vanillepudding	Kirschgrütze Vanillesauce	Mandelpudding	Wackelpudding grün 2,3	Wackelpudding grün 2,3
Kl. Salat €: 1,50	Tomatensalat	Mexico Salat	Grüner Salat	Gemischte Salate	Partysalat	Gurke/Tomate Salat	Gurke/Tomate Salat
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,	Fitness Dessert „Dekora“ Portion Weintrauben 1 Mandarine, 1 Birne,

Ab 1 Portion frei Haus!
Ohne Vertragsbindung!
Täglich frisch zubereitet!
Essen auf Rädern

04133 / 40 49 195

www.nord-menue.de



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