



Vegetarisch



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Lamm



Wild



Hirsch



nord-menü

KW 32	Montag 09.08.2021	Dienstag 10.08.2021	Mittwoch 11.08.2021	Donnerstag 12.08.2021	Freitag 13.08.2021	Samstag 14.08.2021	Sonntag 15.08.2021
Menü 1 €: 7,90	Gemüse-Schnitzel mit Sour-Creme und Kartoffel-Selleriestampf A,C,F,G,H	Linseneintopf mit Kartoffeln und Karotten A,G,I,C	Kohlrabi-Medaillon mit Käsesauce und Kräutereis A,G	Gebackene Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis G,A,C	Griechische Gemüsepfanne mit Gurkenjoghurt und Olivenrisotto A,G	„Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe A,G,I,J	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,90	Leberkäse mit grünen Bohnen, Senfsauce und Kartoffelpüree A,J,11	Lasagne mit Hackfleisch und Käse überbacken A,C,G,I	Saltimbocca Honigmöhren, Balsamico Sauce Ofen-Kartoffeln A,C,G,L	Hacksteak à la Meier mit Rahmsauce, Gemüse und Kartoffeln A,C,I,J	Fish&Chips Gebackene Kabeljauwürfel mit Kartoffeln und Chilisauce A,G,D	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, Senf und kl. Salatbeilage G	Gemüsepfanne mit Bratnudeln A,G,F
Menü 3 €: 7,90	Rinderbraten mit Preiselbeer-Rahmsauce Schwarzwurzelgemüse und Knödel A,G	Griechischer Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Putensteak und Tomatenreis G	Holsteiner Schnitzel mit Spiegelei, Gemüse und Röstkartoffeln 1,9,J,A	Gelbes Curry mit Hähnchenbrust, Kichererbsen und Kräuterreis A,G,F,E	Bifteki mit Tsatsiki, Krautsalat und Tomatenreis A,G	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	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	Zweierlei Fischfilet, Käsesauce, Blumenkohl und Kartoffelwürfeln A,C,G,D €: 8,90	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung-Blumenkohl und Sauce Hollandaise A,G,I,C €: 7,90	Rotbarschfilet mit Linsengemüse und Reis A,D,G,I €: 8,90	Schweinefilet im Speckmantel mit grünen Bohnen und Rösti €: 9,90	Überbackene Spinat-Cannelloni in Karotten-Orangensauce A,C,G, €: 7,90	Rahmgulasch mit Pilzen, Gemüse und Petersilienkartoffeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,90	
Dessert €: 1,50	Gemischte Dessert A,G	Nuss-Pudding C,G	Vanillepudding mit Kirschen	Joghurtcreme mit Früchten A,G	Milchreis mit Kompott	Creme a la Vanille C,G	Creme a la Vanille C,G
Kl. Salat €: 1,50	Blattsalat mit Zitronendressing A,L	Bohnensalat L	Gemischte Salate	Gurkensalat in Rahm G,L	Tomatensalat L	Mexico Salat	Mexico Salat
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „Good“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Good“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Good“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Good“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Good“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Good“ 1 Banane, 1 Birne, 1 Apfel	Fitness Dessert „Good“ 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