



nord-menü



Vegetarisch



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Lamm



Wild



Hirsch



nord-menü

KW 35	Montag 30.08.2021	Dienstag 31.08.2021	Mittwoch 01.09.2021	Donnerstag 02.09.2021	Freitag 03.09.2021	Samstag 04.09.2021	Sonntag 05.09.2021
<b>Menü 1</b> €: 7,90	3 Eier in Senfsauce, Gewürzgurke und Kräuterkartoffeln A,C,G,J	Blumenkohl-Käsemedaillon Bärlauchschaum u. Kartoffelstampf A,C,G,I	Erbseneintopf A,G,I,J Wurst extra	Linsen-Gemüsecurry und Reis A,C,G,H,I	Kürbiscremesuppe mit Vollkornbrötchen A	<b>Frischer Salat</b> mit wechselndem Dressing und Beilagen	<b>Frischer Salat</b> mit wechselndem Dressing und Beilagen
<b>Menü 2</b> €: 7,90	Hähnchennuggets mit Erbsen, Tomatensauce und Reis G,A,C	Gyros mit Tsatsiki, Krautsalat und Tomatenreis A,J,C,	Bratwurst mit Senfrahmsauce, Blumenkohl- Broccoli-Gemüse und Sahnepüree A,G,J	Hähnchenschnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln A,G	Marinierte Hähnchenkeule mit Frühlings-Gemüse und Süßkartoffelpüree A,G	Gnocchi-Schlemmerpfanne mit Spinat A,G	Frühlingsrolle mit Sojasauce, Pfannengemüse und Reis A,E,F,H,I,J
<b>Menü 3</b> €: 7,90	Spätzle-Hackfleischpfanne mit Baby-Spinat, BBQ-Pfeffer und Nusstopping A,G	Welsfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken dazu reichen wir Risotto mit Erbsen und Gorgonzola D,G,C,E	Poulardenbrust mit Brunnenkresse-sauce und Pilz-Risotto A,G,H,K,E	Backfisch mit Bärlauchsauce, Blumenkohl und Röstkartoffeln A,C,D,E	Schweineschnitzel Waldpilzsauce mit Bundmöhren und Röstkartoffeln A,G	<b>Nord Menü</b> Essen auf Rädern Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet! 04133 / 40 49 195 www.nord-menue.de	Frikadelle mit Kümmelsauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln A,G,J,C
<b>Vario – Menü 4</b> €: 7,90 €: 8,90 €: 9,90	Sauerbraten mit, Sauce, Erbsen und Salzkartoffeln A,G,I,J €: 9,90	Jahrmarkt Kartoffelpuffer mit Apfelmus €: 7,90	Currywurst-Day €: 7,90	Hackbällchen in Senfsauce mit buntem Gemüsereis A,G,I €: 7,90	Wurstgulasch pikant, Paprika, Erbsen, und Pasta A,C,10 €: 7,90	<b>Kotelette</b> mit Honigrübchen und Risolee-Kartoffeln - A,G <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,90	
<b>Dessert</b> €: 1,50	Karamellpudding	Quarkspeise	Frisches Obst	Beerengrütze	Grießauflauf mit Kirschen	<b>Creme</b> au Chocolat C,G	<b>Creme</b> au Chocolat C,G
<b>Kl. Salat</b> €: 1,50	Möhrensalat	Krautsalat	Farmersalat	Tomatensalat	Gemischter Salat	<b>Tomatensalat</b> mit Mozzarella	<b>Tomatensalat</b> mit Mozzarella
<b>Fitness Dessert</b> €: 2,50	<b>Fitness Dessert "Tine"</b> 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	<b>Fitness Dessert "Tine"</b> 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	<b>Fitness Dessert "Tine"</b> 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	<b>Fitness Dessert "Tine"</b> 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	<b>Fitness Dessert "Tine"</b> 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	<b>Fitness Dessert "Tine"</b> 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün	<b>Fitness Dessert "Tine"</b> 1 Banane, 1 Apfel rot 1 Apfel grün

**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