



nord-menü



Vegetarisch



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Lamm



Wild



Hirsch



nord-menü

KW 36	Montag 06.09.2021	Dienstag 07.09.2021	Mittwoch 08.09.2021	Donnerstag 09.09.2021	Freitag 10.09.2021	Samstag 11.09.2021	Sonntag 12.09.2021
Menü 1 €: 7,90	O Omelette mit Spinat, Käsesauce und Stampfkartoffeln A,C,G,H	O Linseneintopf mit Gemüse und Baguette A,G,I	O Pfannkuchen mit Apfelkompott A,C,G	O Grünkern-Bratling mit Kräutersauce und Vollkornreis A,C,G,I,H,J,K	O Veganes Gemüse- Kokos-Curry mit Paprika, Buschbohnen und Cashewkernen – I	O Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	O Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,90	O Nackenbraten mit Rahmsauce, Gemüse und Röstkartoffeln A,C,G	O ² Käsige Hähnchenbrust mit Dinkel-Vollkornreis und Rahmgemüse A,G,I,J	O ² Schweinefilet mit Orangen-Teriyakisauce, Ofenpaprika und Reis A,G,J	O Matjesfilet mit grünen Bohnen, Apfel- Schmand und Dillkartoffeln G,D	O Thai Red Curry mit gebratenen Putenstreifen, Gemüse und Duftreis A,D,E,F,G,H	O Sommerlicher Gemüsetopf G,I	O Cremiges Pilzrisotto mit karamellisierten Birnen und Wallnüssen G,A
Menü 3 €: 7,90	O Kalbsragout mit Blumenkohl und Kartoffelrösti A,G,J	O Gebratenes Seelachsfilet mit Remouladen Sauce, Röstkartoffeln und Salat A,D,G	O Züricher Geschnetzeltes mit Teigwaren dazu grüner Salat mit Zitronensahnedressing A,G,I,J	O ³ Rinderschmorbraten mit Rahmkohlrabi und Heidekartoffeln A,C,G,I,J	O Souflaki mit Krautsalat, Tzatziki und Tomatenreis A,C,G,L		 Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet! Essen auf Rädern 04133 / 40 49 195 www.nord-menu.de
Vario – Menü 4 €: 7,90 €: 8,90 €: 9,90	O ⁺ Thai-Nudeln mit Tiefseeshrimps und einer pikanten Sauce A,D,G €: 9,90	O ⁺ Lammragout mit Bohnen und Kartoffelgratin A,G,I €: 9,90	O ⁴ Currywurst-Day 	O Tikka- Masala-Curry mit Halloumi, Buschbohnen, Linsen und Reis A,G,I €: 7,90	O ⁺ Gebratener Lachs mit Kürbis Harissapüree und Blattspinat A,D,G,I,J €: 9,90	O ³ Schweinesteak mit Gemüse und Röstkartoffeln A,G Incl. Joghurt- Dessert €: 8,90	O ³ Beef „Stroganoff Art Sauerrahmsauce und Nudeln A,G Incl. Joghurt- Dessert €: 8,90
Dessert €: 1,50	Joghurt mit Fruchtpüree	Frisches Obst	Gemischts Dessert	Fruchtquark	Schokoladenflammerie	Wackelpudding rot 2,3	Wackelpudding rot 2,3
Kl. Salat €: 1,50	Kohlrabi- Möhrensalat	Gemischte Salate	Blattsalat	Gurkensalat	Gemischter Salat	Tomatensalat mit Zwiebeln	Tomatensalat mit Zwiebeln
Fitness Dessert €: 2,50	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen	Fitness Dessert „New“ 2 Äpfel, 3 Mandarinen

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