

Speiseplan vom 20.09 - 26.09.2021



KW 38	Montag 20.09.	Dienstag 21.09.	Mittwoch 22.09.	Donnerstag 23.09.	Freitag 24.09.	Samstag 25.09.	Sonntag 26.09.
Menü 1 €: 7,90	Spinat mit Rührei und Stampfkartoffeln A,C,G	Auberginen- Zucchiniauflauf mit Rosmarinkartoffeln	Gnocchipfanne mit Kirschtomaten und Paprika A,G	Linsenauflauf mit Karotte, Spinat, Tomate und Kartoffelkruste G	Milchreis mit Kirschen A,G	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	
Menü 2 €: 7,90	Spaghetti mit Kapern, Oliven und getrockneten Tomaten A	Schweinegeschnetzeltes in Thai BBQ Marinade mit Chiang-Mai-Dip und Duftreis G,E,H	Frikadelle (Schwein)A,C,J mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Bratwurst (Schwein) mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree A,G,5	"Jägerpfanne" 2 Putensteaks mit Pilzsauce und Schupfnudeln A,G,I,J	Irish Stew Deftiger Kohleintopf mit Gemüse und Kartoffeln A,G,I,J	Bunter Blattsalat mit Mais, Gurke, Paprika Käsestreifen, dazu Dressing und Baguette G
Menü 3 €: 7,90	Seehecht in Honig-Senfsoße, Broccoli und Kartoffelrösti A,G,J	Zaruela-Fisch mit Garnelen, Gemüse und Safranreis A,D,G	Alaska Seelachs Müllerin MSC mit Kräutersauce, grünem Salat und Stampfkartoffeln A,D,G	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen und Teigwaren A,G,I,J	Grillteller mit überbackener Tomate G, Kräuterbutter G und Grillkartoffel		Beef „Stroganoff Art In Sauerrahmsoße und Nudeln A,G
Menü 4 €: 7,90 - €: 8,90 - €: 9,90	Hähnchenspieß mit Souflaki, Kartoffeln und Ofengemüse A,G,I €: 7,90	Chili-Nudelpfanne mit Zitronengras in Kokosmilchsoße mit Champignons und Paprika A,F, I,J €: 7,90	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen €: 7,90	Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Gemüse A,G,I,J €8,90	Vegane Gemüsepfanne mit Pak Choi, Cashewkernen und Curryreis A €: 7,90	Schweinesaftbraten mit Gemüse und Röstkartoffeln A,G €: 8,90	<p>Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet!</p> <p>Essen auf Rädern</p> <p>04133 / 40 49 195</p> <p>www.nord-menue.de</p>
kleines Dessert	Schokopudding mit Vanillesauce A,G	Joghurtcreme mit Erdbeeren G	Vanillepudding mit Schokoladensauce A, G	Rote Grütze G	Mandelpudding mit Karamellsauce A,G	Wackel pudding grün	Wackel pudding grün
kleiner Salat	Karottensalat	Mexico-Salat	Gurkensalat	Rohkost	Paprikasalat	Gurk ensalat	Gurk ensalat

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