



KW 51	Montag 14.12.2020	Dienstag 15.12.2020	Mittwoch 16.12.2020	Donnerstag 17.12.2020	Freitag 18.12.2020	Samstag 19.12.2020	Sonntag 20.12.2020
Menü 1 €: 7,50	China-Bratnudeln mit süß-saurer Sauce, Karotten, Sprossen und Pilzen A,E,F,I	Erbeneintopf mit Gemüse und Kartoffeln (A,C,G,I)	Maccaroni mit Tomatensauce und Käse überbacken A,C,G	Bunte Gemüse-Rigatoni (Mais, Karotten mit Frischkäse- Sauce und Reibekäse A,G,I	Milchreis mit Kirschen A,G	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,50	Hähnchenschnitzel mit Puszta Sauce und Reis A,G	Cevapcici mit Tzatsiki, Krautsalat und Djuvecreis A,G,C	Kohlroulade mit Schmorkohl und Petersilienkartoffeln A,G,J	Schweinfilet in Thai BBQ Marinade mit Chiang-Mai-Dip und Duftreis G,E,H	Tandoori-Chicken mit gebackenen Blumenkohl und Koriander Kartoffeln A,G,L	Irish Stew Deftiger Kohleintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Bunter Blattsalat mit Mais, Gurke, Paprika Käsestreifen, dazu Dressing und Baguette G
Menü 3 €: 7,50	Grünkohl mit Kohlwurst und Petersilienkartoffeln A,G	Gebratenes Seelachsfilet mit Remouladen Sauce, Kartoffeln und Salat A,D,G	Rotbarsch mit „Lemon Pepper“ mit Orangen- Chili-Dip Dampfkartoffeln A,C,G,D,L	Rinderhacksteak mit Rahmsauce, Möhren und Salzkartoffeln A,C,G,I,J	Grillteller mit überbackener Tomate, Kräuterbutter und Grillkartoffel A,G	 Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet! Essen auf Rädern 04133 / 40 49 195 www.nord-menue.de	
Vario – Menü 4 €: 7,50 - €: 9,70	Meeresfrüchte Ragout, Cumin mit Tomatensalsa und Drillingen D,G €: 8,70	G eschnetzeltes vom Schweinfilet mit Pilzen und Teigwaren A,G,I,J Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70	½ Ente mit Rotkohl und Kroketten A,G €: 9,70	Wirsing- Lasagne mit Sauerrahm A,G €: 7,50	Geflügelleber auf Schalotten Sauce mit Erbsen und Stampfkartoffeln A,G €: 7,50	S chweinesaftbraten mit Gemüse und Röstkartoffeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70	B eef „Stroganoff Art In Sauerrahmsauce und Nudeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70
Dessert €: 1,50	Schokopudding	Obst Joghurtcreme mit Mango	Vanillepudding	Banane	Mandelpudding	S ahnepudding	S ahnepudding
Salat €: 1,50	Karottensalat	Mexico Salat	Rote Beete	Rohkost	Partysalat	T omatensalat mit Zwiebel	T omatensalat mit Zwiebel
Fitness Dessert €: 2,50	F itness Dessert „Dekora“ 1 Joghurt 2 Mandarinen, 1Birne	F itness Dessert „Dekora“ 1 Joghurt 2 Mandarinen, 1Birne	F itness Dessert „Dekora“ 1 Joghurt 2 Mandarinen, 1Birne	F itness Dessert „Dekora“ 1 Joghurt 2 Mandarinen, 1Birne	F itness Dessert „Dekora“ 1 Joghurt 2 Mandarinen, 1Birne	F itness Dessert „Dekora“ 1 Joghurt 2 Mandarinen, 1Birne	F itness Dessert „Dekora“ 1 Joghurt 2 Mandarinen, 1Birne

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