



KW 52	Montag 21.12.2020	Dienstag 22.12.2020	Mittwoch 23.12.2020	<i>Heiligabend</i> Donnerstag 24.12.2020	<i>1. Weihnachtstag</i> Freitag 25.12.2020	<i>2. Weihnachtstag</i> Samstag 26.12.2020	Sonntag 27.12.2020
<b>Menü 1</b> €: 7,50	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis A,E,F,I	Gebackener Fetakäse mit Krautsalat und Tzatziki und Kartoffelspalten A,G	Eieromelette mit Rahmspinat, Sauce und Kartoffelpüree (A,C,G)	Merry-Christmays	<i>Wir wünschen Ihnen schöne Feiertage</i>		Merry-Christmays
<b>Menü 2</b> €: 7,50	Hähnchenschnitzel mit Käsesauce, Erbsen und Heidekartoffeln A,G	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse A,I	Pikanter Spießbraten mit Blumenkohl und Spätzle A,G	Bockwurst mit Kartoffelsalat J, 9, 11	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Milchreis mit Kirschen G	Pilz-Tagliatelle mit Rucola und Parmesan A,G
<b>Menü 3</b> €: 7,50	Nürnberger Rostbratwürsten mit leichter Kümmelsauce, Sauerkraut und Stampfkartoffeln A,G,7	Hausgemachter Wurstsalat mit Brötchen A,G,J	<b>nord Menü</b> Ab 1 Portion frei Haus! Ohne Vertragsbindung! Täglich frisch zubereitet! Essen auf Rädern 04133 / 40 49 195 <a href="http://www.nord-menue.de">www.nord-menue.de</a>				
<b>Vario – Menü 4</b> €: 7,50 €: 8,70 €: 9,70	<b>Verehrte Kunden,</b> auf Grund der momentanen COVID 19 (Coronavirus) Krise müssen wir kurzfristig unser Lieferangebot auf 3 verschiedene Essen täglich reduzieren. Des Weiteren können kleine Abweichungen bei den Beilagen möglich sein und in Ausnahmefällen auch Menü's ganz vom Speiseplan gestrichen werden. Ansonsten wird alles in gewohntem Umfang weiterlaufen. Wir danken für Ihr Verständnis. Bleiben Sie Gesund!! Ihr Team vom <b>nord menü</b>	<b>Cordon bleu</b> mit Käsesauce, Pariser Karotten und Kartoffeln A,E,C,L,G <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,70	<b>Hokifilet MSC</b> (Blauer Seehecht) mit Kräutersauce, Stampfkartoffeln (A,C,E,D,G) <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,70	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Röstkartoffeln A,J,7 <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,70	<b>Schweineroulade</b> mit Rosenkohl und Heidekartoffeln A,G,J <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,70	<b>Entenkeule</b> Orangensauce Rotkohl und Kartoffelknödel A,G <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 9,70	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Curry-Apfel-Sauce, Erbsen und Butterreis A,G <b>Incl. Joghurt-Dessert</b> €: 8,70
<b>Dessert</b> €: 1,50	Schokopudding Vanillesauce (A,G,E,H)	Obst Joghurtcreme mit Mango	Vanillepudding	Kirschgrütze Vanillesauce	Lebkuchen Mousse	<b>Creme</b> a la Vanille C,G	<b>Wackelpudding</b> grün mit Vanillesoße 2,3
<b>Salat</b> €: 1,50	Tomatensalat	Mexico Salat	Rote Beete	Gemischte Salate	<b>Tomatensalat</b>	<b>Gurken/Paprika</b> Salat	<b>Tomatensalat</b>
<b>Fitness Dessert</b> €: 2,50	<b>Fitness Dessert „Rotbäckchen“</b> 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	<b>Fitness Dessert „Rotbäckchen“</b> 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	<b>Fitness Dessert „Rotbäckchen“</b> 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	<b>Fitness Dessert „Rotbäckchen“</b> 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	<b>Fitness Dessert „Rotbäckchen“</b> 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	<b>Fitness Dessert „Rotbäckchen“</b> 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine	<b>Fitness Dessert „Rotbäckchen“</b> 1 Banane, 1 Apfel, 1 Mandarine

**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