



nord-menü



Vegetarisch



Geflügel



Rind



Schwein



Fisch



Lamm



Wild



Hirsch



nord-menü

KW 53	Montag 28.12.2020	Dienstag 29.12.2020	Mittwoch 30.12.2020	Silvester Donnerstag 31.12.2020	Neujahr Freitag 01.01.2021	Samstag 02.01.2021	Sonntag 03.01.2021
Menü 1 €: 7,50	Steckrübeneintopf mit Kartoffel und Kohlwurst extra A,I	Kartoffelsuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Baguette - G,A,,I,J Salat/Dessert	Irish Stew Deftiger Kohleintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke A,C,G,I,J	Tomaten-Gemüseintopf mit Reis A	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen	Frischer Salat mit wechselndem Dressing und Beilagen
Menü 2 €: 7,50	Köttbullar mit Rahmsauce, Möhrchen und Reis A,G	Gebratenes Seelachsfilet mit Remouladen Sauce und Kartoffelsalat A,D,G	Ungarisches Kessel-Gulasch mit Paprika und Nudeln A,G,J	Kohl-Hachfleischpfanne mit Specksauce und Heidekartoffeln A,C,G,I	Thai Red Curry mit gebratenen Putenstreifen, Gemüse und Duftreis A,D,E,F,G,H	Mediterane Nudelpfanne mit Gemüse und Tomatensauce A,G	Rührei mit Rahmspinat und Heidekartoffeln A,C,G
Menü 3 €: 7,50	Grünkohl mit Kohlwurst und Petersilienkartoffeln A,G Salat/Dessert						
Vario – Menü 4 €: 7,50 €: 8,70 €: 9,70	Verehrte Kunden, 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 nord menü	Saltimbocca vom Hähnchen mit Salbeisauce, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln A,C,G,J,L Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70	Rotbarsch mit „Lemon Pepper“ mit Orangen- Chili-Dip Dampfkartoffeln A,C,G,D,L Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70	Rinderhacksteak mit Rahmsauce, Möhren und Salzkartoffeln A,C,G,I,J Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70	Leber auf Schalottensauce mit Zuckererbsen und Stampfkartoffeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70	Schweinesaftbraten mit Gemüse und Röstkartoffeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70	Beef in Sauerrahmsöße dazu Nudeln A,G Incl. Joghurt-Dessert €: 8,70
Dessert €: 1,50	Quarkspeise mit Müsli G	Götterspeise	Vanillepudding mit Erdbeersauce A,G	Heidelbeerjoghurt-speise	Panna Cotta G	Creme au Chocolat C,G	Creme au Chocolat C,G
Salat €: 1,50	Italienischer Brotsalat A	Tomatensalat mit Lauchzwiebeln	Sellerie-Karottensalat	Blattsalate	Gemischter Rohkostteller	Rote – Beete Salat	Rote – Beete Salat
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

Ab 1 Portion frei Haus!
Ohne Vertragsbindung!
Täglich frisch zubereitet!

nord menü
Mit Speiseplan und Lieferplan
Essen auf Rädern

04133 / 40 49 195

www.nord-menue.de

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