

# Unser Menüplan



## Essen auf Rädern – Menüplan

2.10. – 8.10.

### ~~MONTAG~~

#### Menü 1

Putenstreifen nach  
„Gärtnerinnen Art“<sup>(a,g,i)</sup> dazu  
Butterreis<sup>(g)</sup> und bunter Salat<sup>(4,13,28,i)</sup>

#### Menü 2

Lauwarmer Speckkartoffel-  
salat<sup>(1,2,4,28,i)</sup> mit Frikadelle und Senf<sup>(27)</sup>

### ~~DIENSTAG~~

#### Menü 1

Apfel-Honigpfannkuchen<sup>(a,c,g)</sup>  
mit Vanillesoße<sup>(4,12,g)</sup>

#### Menü 2

Schweineschnitzel<sup>(a,c)</sup> überbacken  
mit Ananas dazu Früchtesoße<sup>(g,i)</sup> und  
Petersilienkartoffel und buntes  
Gemüse

### ~~MITTWOCH~~

#### Menü 1

Polenta mit Spinatfüllung an  
Rahmsauce, dazu bunter Salat<sup>(4,13,28,i)</sup>

#### Menü 2

Würziger Spießbraten<sup>(1,2,i)</sup> mit Gemüse  
der Saison und Kartoffelgratin<sup>(a,g)</sup>

### ~~DONNERSTAG~~

#### Menü 1

Deftiger Linseneintopf<sup>(i)</sup>  
mit einer Bockwurst<sup>(1,2)</sup>  
dazu ein Brötchen<sup>(a)</sup>

#### Menü 2

Schaschlik Gulasch mit Zwiebeln  
und Paprika<sup>(A,i)</sup> dazu Nudeln<sup>(13,28)</sup> und Salat  
der Saison

### ~~FREITAG~~

#### Menü 1

Seehechtfilet<sup>(a)</sup>  
in Frühlingszwiebelsoße<sup>(A,G,D,J)</sup>  
dazu Blattspinat<sup>(A)</sup> und Kartoffeln<sup>(L)</sup>

#### Menü 2

Pilzragout mit Butterreis  
und Sellerie-Mandarinen-Salat<sup>(4,13,28,i)</sup>

### ~~SAMSTAG~~

#### Menü 1

### ~~SONNTAG~~

#### Menü 1

#### Menü 2

#### Menü 2

#### Hinweis:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Änderungen vorbehalten!

**Am Alten Stadttor**  
Wohnanlage für Senioren und Behinderte  
Trierer Straße 29 – 53902 Bad Münstereifel  
Telefon Cafeteria: 0 22 53 / 54 41 – 180

Euregio Service  
GmbH & Co.KG  
Am Wallgraben 29  
52428 Jülich



**Am Alten Stadttor**  
Wohnanlage für Senioren & Behinderte

evtl. enthaltene Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Süßungsmittel/n, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Farbstoff, 13 geschwefelt, 14 gewachst, 15 geschwärzt, 16 mit Phosphat, 25 chininhaltig, 26 koffeinhaltig, 27 mit Nitritpökelsalz, 28 mit Säuerungsmittel, 29 mit Stabilisatoren, 30 mit Verdickungsmittel

**Potenzielle Allergene:**  
a Glutenthaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid/Sulphite, m Lupinen, n Weichtiere

# Unser Menüplan

Essen auf Rädern - Menükarte

Zweitibold  
Café/Restaurant

9.10 - 15.10.

## MONTAG

Menü 1

Pikantes Pfannengyros <sup>(a,c)</sup> mit  
Krautsalat und Djuwetschreis

Menü 2

Maultaschen in  
Tomatenrahmsoße, dazu  
bunter Salat <sup>(4,13,28,l)</sup>

## DIENSTAG

Menü 1

Dampfnudel mit heißen Kirschen  
und Vanillesoße

Menü 2

Hähnchenbrust im Cornflakes Mantel <sup>(a,c)</sup>  
m. Geflügelsoße, dazu Ofenkartoffel <sup>(,g)</sup>  
und Gurkensalat <sup>(4,13,28,l)</sup>

## MITTWOCH

Menü 1

Spaghetti Bolognese <sup>(a,c,l,j)</sup> vom Rind  
mit ger. Käse <sup>(2,3,g)</sup> dazu ein bunter  
Salat <sup>(4,13,28,l)</sup>

Menü 2

Nürnberger Rostbratwürstchen  
<sup>(3,16,l,j)</sup> mit Sauerkraut und  
Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>

## DONNERSTAG

Menü 1

Asia Putenstreifen <sup>(i)</sup> in pikanter  
Soße, dazu Gemüserais

Menü 2

Rahmschnitzel vom Schwein <sup>(g,l,j)</sup>  
Buttererbsen <sup>(g)</sup> und Kroketten <sup>(a)</sup>

## FREITAG

Menü 1

Kabeljau gedünstet mit Spinat <sup>(a,g)</sup>  
und Schwenkkartoffel

Menü 2

Hausgemachter Speckpfannkuchen  
<sup>(1,2,a,c,g)</sup> mit feiner Kräutersoße an  
buntem Beilagen Salat <sup>(4,13,28,l)</sup>

## SAMSTAG

Menü 1

Menü 2

## SONNTAG

Menü 1

Menü 2

**Am Alten Stadttor**  
Wohnanlage für Senioren und Behinderte  
Trierer Straße 29 – 53902 Bad Münstereifel  
Telefon Cafeteria: 0 22 53 / 54 41 – 180

Euregio Service GmbH  
& Co.KG  
Am Wallgraben 29  
52428 Jülich

  
**Am Alten Stadttor**  
Wohnanlage für Senioren & Behinderte

Hinweis:  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Änderungen vorbehalten!

evtl. enthaltene Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Süßungsmittel/n, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Farbstoff  
13 geschwefelt, 14 gewachst, 15 geschwärzt, 16 mit Phosphat, 25 chininhaltig, 26 koffeinhaltig, 27 mit Nitritpökelsalz, 28 mit Säuerungsmittel, 29 mit Stabilisatoren, 30 mit Verdickungsmittel

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse,  
f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf,  
k Sesamsamen, l Schwefeldioxid/Sulphite, m Lupinen, n Weichtiere

# Unser Menüplan



## Essen auf Rädern - Menüplan

16.10. - 22.10

### MONTAG

#### Menü 1

Hühnerfrikassee <sup>(a,g)</sup> mit Spargel, Pilzen, Erbsen und Reis

#### Menü 2

Fischstäbchen <sup>(a,c,g)</sup> mit Kartoffelpüree <sup>(a,g)</sup> und Gurkensalat <sup>(4,13,28)</sup>

### DIENSTAG

#### Menü 1

Heringsstipp nach Hausfrauenart Mit Butterkartoffel <sup>(2,28)</sup>

#### Menü 2

Kartoffelkohlpfanne mit frischer Bratwurst <sup>(2,28)</sup> und Senf <sup>(1,3,a,g,i)</sup>

### MITTWOCH

#### Menü 1

Schweineschnitzel <sup>(a,c)</sup> mit Pfeffersoße <sup>(a,g)</sup> dazu Rösti und Salat <sup>(4,13,28,i)</sup>

#### Menü 2

Hackfleischbällchen nach „Jäger Art“, Karottengemüse und Salzkartoffeln

### DONNERSTAG

#### Menü 1

Eintopf „Quer durch den Garten“ mit Fleischeinlage und Brötchen <sup>(a)</sup>

#### Menü 2

Hähnchenbrustfilet <sup>(a)</sup> „Melba“ mit Pfirsich überbacken <sup>(4,30)</sup> dazu Brokkoli <sup>(a,g)</sup> und Bandnudeln <sup>(a,c)</sup>

### FREITAG

#### Menü 1

Paniertes Nackensteak <sup>(a)</sup> mit Porree Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln

#### Menü 2

Gebratener Seelachs <sup>(A,G,J)</sup> mit buntem Reis <sup>(a,g)</sup> dazu Salat <sup>(4,13,28,i)</sup>

### SAMSTAG

#### Menü 1

Bratwurst mit Zigeunersoße, Salzkartoffeln und Salat <sup>(4,13,28,i)</sup>

#### Menü 2

Frische Reibekuchen

### SONNTAG

#### Menü 1

Putensteak in Kräutersoße <sup>(a,g)</sup> dazu Romanesco Gemüse <sup>(a,g)</sup> und Spiralnudeln

#### Menü 2

Tafelspitz in Meerrettichsoße <sup>(a,g)</sup> dazu Bouillonkartoffeln und rote Beete <sup>(4,13,28,i)</sup>

Hinweis:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Änderungen vorbehalten!

Am Alten Stadttor  
Wohnanlage für Senioren und Behinderte

Trierer Straße 29 – 53902 Bad Münstereifel  
Telefon Cafeteria: 0 22 53 / 54 41 – 180

Euregio Service GmbH &  
Co .KG  
Am Wallgraben 29  
52428 Jülich



Am Alten Stadttor  
Wohnanlage für Senioren & Behinderte

evtl. enthaltene Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 mit Süßungsmittel/n, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 mit Farbstoff, 13 geschwefelt, 14 gewachst, 15 geschwärtzt, 16 mit Phosphat, 25 chininhaltig, 26 koffeinhaltig, 27 mit Nitritpökelsalz, 28 mit Säuerungsmittel, 29 mit Stabilisatoren, 30 mit Verdickungsmittel

Potenzielle Allergene:  
a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid/Sulphite, m Lupinen, n Weichtiere