

Bayerisches Buffet

Am **Freitag den 10. Oktober** haben wir im Hotel-Restaurant Mennicken Bayern zu Gast und laden ab 18:30 Uhr zu unserem bayerischen Buffet ein.

Es erwarten Sie:

- Leberknödelsuppe^{A,1,C}
- Knuspriges Wammerl vom Susländer Schwein
- Backhendl mit Zitrone und Petersilie^{A,1}
- Bayerisches Zwiebelfleisch von der dt. Färse^{1,7}
- **Schlachtplatte:** Mini Eisbein- und Leberkäse^{1,3}, Weißwürstchen⁸, Leberknödel^{A,1,C}, Nürnberger, gebratene Blutwurst^{1,3,8}
- Warmer Speck-Kartoffelsalat^{1,3}
- Kartoffelpüree^G • Semmelknödel^{A,1,G}
- Sauerkraut^{1,3} • Blaukraut • Bayerisch Kraut^G
- Deftiges Vesperbrett^{1,3,8}
- Krautsalat • Radi • Lauchsalat^{1,3}, Wurstsalat^{1,3,8}
- Obazda^G • Butter^G • Senf • süßer Senf
- Brotauswahl^A

Auch der süße Teil wird mit Bayrisch Creme, Kaiserschmarrn und Weinapfelstücken nicht vergessen.

34,90 EUR p.P.

Wir bitten um Reservierung

02405-73058 • info@hotel-mennicken.de

Sie brauchen
Unterstützung im
Alltag, eine helfende
Hand, ein
aufmerksames Herz,
dann melden Sie sich!

*viele Grüße,
die Kollegen der
Alltagsbegleitung
ASP-Begleitung NRW
gUG*



 **02404-9536055**

 **asp-begleitung-nrw.de/**

Allianz 

Eine sichere
Zukunft
braucht einen
starken Partner.



Müller und Kollegen OHG

Allianz Generalvertretung
Salmanusstr. 38, 52146 Würselen
☎ 0 24 05.1 88 98, ☎ 0 24 05.1 47 18
📠 0 24 05.1 88 98

mueller-kollegen@allianz.de
vertretung.allianz.de/mueller-kollegen



HOTEL-RESTAURANT
Mennicken

Jülicher Straße 80 • 52146 Würselen

**Heimische
Wochen**

Hotel

Einzel-, Doppelzimmer
& Suite

Restaurant

Mittagstisch: Mo.-Sa.,
3-Gang Menüs mit Salat
vom Salatbuffet für
14,90 €.

4-Gang Menüs (mit
Suppe) 17,90 €.

Gerne können Sie auch
aus unserer erlesenen
Speisekarte wählen.

Tagen/Feiern

Wir richten Ihre Feier
aus und bieten verschie-
dene Räumlichkeiten für
für Ihre Veranstaltung
im Haus.

September 2025

Bayerisches
Buffet
10. Okt
ab 18:30
Uhr

Tel.: 0 24 05/7 30 58

Fax: 0 24 05/7 10 95

E-Mail: info@hotel-mennicken.de

Web: www.hotel-mennicken.de

Heimische Wochen

Unsere Küche
verwöhnt Sie mit
regionalen
Traditionsgerichten.

1. bis 7. September 2025

- Pizza Mennicken mit hausgemachter Pizzasauce, Kräutern & Käse; wählen Sie aus den folgenden Zutaten 3 für Ihren Wunschbelag: Salami, Kochschinken, frische Tomaten, Champignons, Peperoni, Oliven, 10,90€
- Kotelett mit Möhren-Kartoffelgemüse, 16,90€

8. bis 14. September 2025

- Eifeler Schmorbraten in Altbiersauce mit Salzkartoffeln, 16,90€
- Erbseneintopf mit Bockwurstchen, 9,90€

15. bis 21. September 2025

- Hackbraten mit Rotkohl und Bratkartoffeln, 14,90€
- Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Kartoffeln und Wirsinggemüse, 18,90€

22. bis 28. September 2025

- Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelstampf, 14,90€
- Himmel und Ääd mit Kartoffelpüree und Apfel und Zwiebelringen, 16,90€

29. Sept. bis 5. Okt. 2025

- Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Reis, 14,90€
- Schweinebäckchen mit Kartoffelstampf und Spitzkohlgemüse, 17,90€

Die Waren hierfür werden von Händlern aus der Region bezogen.

UNSERE MITTAGSMENÜS

Montags bis samstags von 12.00 bis 15.00 Uhr - außer an Feiertagen, mit Suppe und einem Salat vom Buffet für 17,90€, mit Suppe oder einem Salat vom Buffet für 14,90€.

- Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffeln und Remouladensauce
- Rinderleber mit frischen Röstzwiebeln, Burgundersauce
- Jägerschnitzel in herzafter Pilzsauce mit Zwiebeln
- Teufelschnitzel vom Schwein in pikanter Sahnesauce mit frischer Paprika- und Zwiebelstreifen
- Champignonrahmschnitzel mit frischen Champignons in Sahnesauce
- Putenkrokantschnitzel, zartes Putenschnitzel in Knusperpanade mit Sauce Bèarnaise
- Geschnetzelte Fleischvariation mit frischer Paprika und grünem Pfeffer in pikanter Sauce

Bei den obenstehenden Hauptgerichten haben Sie die Wahl zwischen Pommes frites, Spätzle, Reis, Penne oder Salzkartoffeln.

- Reispfanne „Mennicken“ mit gemischten Fleischstreifen, Zwiebeln, Champignons und frischer Paprika in pikanter Sauce
- Penne mit gebratenem Gemüse

Dessert

Zusatzstoffe: Nr. 1 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz, Nr. 2 mit Antioxidationsmittel, Nr. 3 mit Süßungsmittel Saccharin, Nr. 4 mit Süßungsmittel Cyclamat, Nr.5 geschwärzt, Nr.6 mit Geschmacksverstärker, Nr.7 mit Antioxidationsmittel, Nr. 10 mit Verdickungsmittel, Nr. 11 mit Säuerungsmittel, Nr. 12 mit Farbstoff, Nr. 13 mit Chinin, Nr. 14 koffeinhaltig, Nr. 15 Phosphat

Allergene: A1 Glutenhaltiges Getreide: Weizen, C Eier, D Fisch, G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H1 Mandeln, J Senf

FRÜHSTÜCK

Für den perfekten Start
in Ihren Sonn- oder Feiertag!

In der Zeit von 9:00 bis 11:30 Uhr bieten wir unser umfangreiches Frühstück, u.a. mit Brötchen, Brot, Wurst, Käse, Marmeladen, Rührei, Speck, Eier, Rohkost, Müsli, Joghurt, Obst, Kaffee, Tee, Milch, Kakao, Saft und einem Glas Sekt.

16,90 € pro Person

9,00 € Kinder bis 10 Jahre

Bitte reservieren Sie telefonisch unter 02405-73058.

DAS „ALL
YOU CAN
EAT“ FRÜH-
STÜCK BEI
UNS

RESTAURANT

In unserem Restaurant verwöhnt Sie unser Team mit gutbürgerlichen Gerichten und saisonalen Spezialitäten, z.B. mit holländischen Matjes, Spargel oder Oktoberfestschmankerl.

MITTAGSMENÜS

Montags bis samstags (außer an Feiertagen) bietet unsere Küche von 12:00 - 15:00 Uhr zum Preis von 14,90 € verschiedene 3-Gang Menüs an. 4-Gang Menüs (mit Suppe) kosten 17,90 €. Salat gibt es knackfrisch von unserem Salatbuffet. Ein Dessert ist ebenfalls im Preis enthalten. An Sonn- und Feiertagen speisen Sie ab 12:00 Uhr á la Carte.

TAGEN UND FEIERN

Für Tagungen, Seminare oder Feiern bieten wir verschiedene Räumlichkeiten: zwei Gesellschaftsräume, eine Räumlichkeit für Seminare, Konferenzen oder Familienfeiern und einen Festraum. Unsere Küche verwöhnt Sie gerne bei Ihrer Feier oder Tagung mit einer individuell abgestimmten Auswahl an Speisen und Getränken.

ÖFFNUNGSZEITEN HOTEL/RESTAURANT

Unser Haus ist von 12:00 Uhr bis 23:30 Uhr durchgehend geöffnet. Montags bis sonntags in der Zeit von 12:00 Uhr bis 15:00 Uhr und von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr verwöhnen wir Sie mit Speisen aus unserer Karte und mit Sonderangeboten.

© Fotos: freepik / Elmar Krings