

Speiseplan KW 18

29.04.- 05.05.2024	Montag	Dienstag	Tag der Arbeit	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 1,99 €	Linsensuppe	Backerbsensuppe	Gemüsecremesuppe	Tomatencremesuppe	Currycremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 8,89 €	Spaghetti mit Rinderbolognese und Karottensalat	Bunter Wurstsalat mit Paprika, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Brötchen	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Reis	Geflügel-Köttbullar mit cremiger Bratensauce und Reis, Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Geflügelrostbratwürstchen mit Bratensauce, Karotten und Kartoffelpüree	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln	Gemüsestrudel mit cremiger Bratensauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 8,99 €	Putenschnitzel natur mit Pestosauce, Spaghetti und Karottensalat	Rinderbraten mit cremiger Bratensauce, Semmelknödeln und Gurkensalat	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce und Eierknöpfle, Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten dazu Brötchen	Rinderhackbraten mit cremiger Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf 8,79 €	Kartoffelauflauf mit Sojahackfleisch, Karotten und Tomaten dazu Karottensalat	Gemüsegulasch aus Tomaten mit Nudeln dazu Gurkensalat		Nudeln mit Spinat-Käsesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Nudeln mit Linsenbolognese		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,79 €	Kartoffelrösti überbacken mit Gemüse und Käse dazu Karottensalat	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack		Curry-Kokos-Gemüse mit Vollkornnudeln	Kartoffeln mit Kräuterquark		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 8,99 €	Blattsalat mit süß- saurem Gemüse, Curry, Ananas, Sprossen und Putenbrust, Dressing und Brötchen	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperoni, Dressing und Brötchen		Salatteller mit Gemüsemaultaschen, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Schinken, Käse und Ei, Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Birne	Stracciatella-Pudding	Fruchtjoghurt	Schokoladen-Pudding	Apfel	Fruchtkompott	Pudding Becher
Allergiker Menü 9,79 €	Nudeln mit Tomatensauce	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Gaisburger Marsch	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten-Erbsen- Gemüse und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 18 29.04.-05.05.24	Montag	Dienstag	Tag der Arbeit	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Linsensuppe AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Gemüsebrühe Z Backerbsen AW,B,F,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Currycremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü Silber	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J ,Z,3 Karottensalat Z,2	Bunter Wurstsalat mit AG,G,J,M, Z,2,3,8,7 Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln Brötchen AW,AR,A G,Z	Nuggets veg. AH,I,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J, Z Reis Z	Geflügel-Köttbullar AW,F,G,J, Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Reis Z Blattsalat Z	Geflügelrostbratwurst Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z	Blumenkohl-Käse- Medaillon AW,B,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffeln Z	Gemüsestrudel AW,B,F,J, Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelpüree B,Z
Gold Menü	Putenschnitzel nat. Z Pestosauce AW,Z,2,3 Spaghetti AW,F,Z Karottensalat Z,2	Rinderbraten AW,AG,B, I,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Hähnchenbrustfilet Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J, Z Kartoffelpüree B,Z	Schweineschnitzel nat. Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfle AW,F,Z Blattsalat Z	Gaisburger Marsch J,Z,3 Spätzle AW,F,Z Brötchen AW,AR,A G,Z Brötchen AW,AR,A G,Z	Eintopf mit Lauch, Käse, AW,AG,B, Hackfleisch, Kartoffeln und I,J,Z Karotten Brötchen AW,AR,A G,Z	Rinderhackbraten G,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Mischgemüse AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z
Pasta / Auflauf	Kartoffelauflauf mit AW,AG,B, Sojahackfleisch, I,J,Z Tomaten und Karotten Karottensalat Z,2	Gemüsegulasch aus AW,AG,I,J Tomaten ,Z,3 Nudeln AW,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		Nudeln AW,F,Z Spinat-Käsesauce AW,B,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Nudeln AW,F,Z Linsenbolognese AW,AG,G, I,J,M,Z,3		
Vegetarisch	Kartoffelrösti überbacken B,Z mit Gemüse und Käse Karottensalat Z,2	Kirschenmichel AW,AR,A G,F,Z Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z		Curry-Kokos- Gemüse AW,AG,I,J ,Z,3 Vollkornnudeln AW,Z	Kartoffeln Z Kräuterquark AG,B,J,Z		
Salatteller	Salatteller AW,AG,I,J ,M,Z,3 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z		Salatteller AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,2,3,5 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z	Salatteller B,F,Z,2,3,7 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z		
Dessert	Birne Z,9	Stracciatella- Pudding B,I,Z	Fruchtjoghurt B,Z	Schokoladen- Pudding B,Z	Apfel Z,9	Fruchtkompott Z,3	Pudding B,Z
Allergiker Menü	Nudeln mit Z,3 Tomatensauce	Hähnchenbrust mit Z Bratensauce, Spinat und Polenta	Seelachsfilet mit D,Z Currysauce, Karotten und Reis	Buntes Gemüsecurry mit J,Z,3 Reis	Gaisburger Marsch J,Z,3	Hühnerfrikassee mit Z Erbsen und Reis	Rinderbraten mit Z Bratensauce, Karotten- Erbsen-Gemüse und Kartoffeln

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte	
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse	
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse	
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse	
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite	
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine	
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse			

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Süßungsmittel
9	gewachst

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.