

Speiseplan KW 19

06.05.- 12.05.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 1,99 €	Zwiebelsuppe	Markerbsencremesuppe	Karottencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Kichererbsencurry-cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 8,89 €	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Linsen mit Eierknöpfle und Putensaiten	Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffeln und Karotten-Apfel-Salat	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Nudeln	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat
Gold Menü 8,99 €	Gefüllte Paprikahälfte mit Ajvarsauce und Nudeln	Rinderleber mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Kartoffelpüree, Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemischtes Gulasch mit Spätzle und Karotten-Apfel-Salat	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat	Schweinsbratwurst mit Bratensauce, Kartoffel- und Gurkensalat	Kartoffel-Karotten-Eintopf mit Putensaiten	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf 8,79 €	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüselasagne mit Cremesauce und Karotten-Apfel-Salat		Brokkolinudeln mit Champignoncremesauce		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,79 €	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotte, Kraut und Pilzen	Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurt-Dip, Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott		Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 8,99 €	Salatteller mit Tomaten-Mozzarella, Dressing und Brötchen	Salat "Nizza" mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen und Kartoffeln, Dressing und Brötchen	Salatbowl mit Gurke, Paprika, Aubergine, Oliven und Hirtenkäse, Dressing und Brötchen		Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse, Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Karamellpudding	Banane	Apfel	Pudding	Birne	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker Menü 9,79 €	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis	Nudeln mit Rinderbolognese	Nudeln mit Champignonsauce	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 19 06.05.-12.05.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe AW,AG,B, I,J,Z	Markerbisencremesuppe AW,AG,I,J, Z	Kartoffelcremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3	Kichererbsencurry- cremesuppe AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3
Menü Silber	Hühnerfrikassee mit Erbsen Reis AW,AG,B, I,J,Z Z	Linzen Eierknöpfe Putensaiten AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z G,Z,2,3,7	Kabeljau Senfsauce Kartoffeln Kartotten-Apfel-Salat D,Z AW,AG,B, G,I,J,Z Z Z	Gefüllte Zucchini Tomatensauce Nudeln AW,AG,B, F,I,J,Z AW,AG,I,J, Z,3 AW,F,Z	Rinderfrikadelle Bratensauce Kohlrabi Kartoffelpüree AW,F,Z AW,AG,B, I,J,Z AW,Z B,Z,3	Röstiecken Kaisergemüse Cremesauce Z AW,B,Z AW,AG,I,J, Z	Gekochte Eier Senfsauce Kartoffeln Rohkostsalat F,Z AW,AG,B, G,I,J,Z Z J,Z,2,3
Gold Menü	Gefüllte Paprikahälfte Ajvarsauc Nudeln AW,AR,A G,B,F,I,J,Z AW,AG,I,J, Z,3 AW,F,Z	Rinderleber Apfel-Zwiebel-Sauce Kartoffelpüree Blattsalat Essig-Öl Dressing AW,Z AW,AG,B, I,J,Z,3 B,Z,3 Z AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Gemischtes Gulasch Spätzle Kartotten-Apfel-Salat AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z Z	Schweineschnitzel pan. Bratensauce Spätzle Rohkostsalat AW,F,Z,7 AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3	Schweinsbratwurst Bratensauce Kartoffelsalat Gurkensalat Essig/Öl G,J,Z,7 AW,AG,B, I,J,Z G,M,Z,2,3 Z,2	Kartoffel-Kartotten- Eintopf Putensaiten G,Z,2,3,7	Gefüllte Kalbsbrust Bratensauce Spätzle Rohkostsalat G,J,Z,2 AW,AG,B, I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat AW,F,J,Z J,Z G,M,Z,2,3	Kichererbsencurry Vollkornnudeln Blattsalat Essig-Öl Dressing AW,J,Z,3 AW,Z Z AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Gemüselasagne Cremesauce Kartotten-Apfel-Salat AW,B,F,J, Z AW,AG,I,J, Z Z	Brokkolinudeln Champignoncremesauce AW,F,Z AW,Z,3			
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis AW,B,F,G, I,J,Z	Zucchini-Kartotten- Puffer Joghurt-Dip Kartoffeln Blattsalat Essig-Öl Dressing F,Z AG,B,J,Z Z Z AW,AG,B, F,G,I,J,M,Z, 1,3,5	Grießbrei Zimt-Zucker Pflirsichkompott AW,B,Z Z Z	Gemüse-Köttbullar Bratensauce Kohlrabi Kartoffelpüree F,Z AW,AG,B, I,J,Z AW,Z B,Z,3			
Salatteller	Salatteller Dressing Brötchen B,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatteller Dressing Brötchen D,F,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatbowl Dressing Brötchen B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z	Salatplatte Dressing Brötchen B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,Z			
Dessert	Karamellpudding B,Z	Banane Z	Apfel Z,9	Pudding B,Z	Birne Z,9	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Allergiker Menü	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Reis D,Z	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Nudeln mit Champignonsauce Z	Linzen mit Nudeln und Putensaiten G,M,Z,2,3, 7	Rindergeschneitzelt es mit Z Brokkoli und Reis

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.