

Speiseplan KW 33

12.08.- 18.08.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 1,99 €	Markerbsencremesuppe	Maisgrießsuppe	Markklößchensuppe	Kartoffelcremesuppe	Grünkerncremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 8,89 €	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Käsenudeln und Gurkensalat	Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Kartoffeln	Linsen mit Spätzle und Putensaiten	Chili con carne mit Reis	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree	Spitzkohl-Kartoffeleintopf mit Pastinaken	Spinatknödel mit Champignons in Cremesauce
Gold Menü 8,99 €	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat	Kalbsfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Kartoffeln und Farmersalat	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis		Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Gurkensalat	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf 8,79 €	Vegetarische Ravioli mit Cremesauce und Gurkensalat			Gnocchi mit Sahne und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Käsespätzle und Gurkensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,79 €		Nudeln mit Tomatensauce, Reibkäse und Farmersalat	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kaiserschmarrn mit Apfelmus			0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 8,99 €	Gemischter Salatteller mit Champignons, Antipasti und gef. Peperoni, Dressing und Brötchen	Salatplatte mit Mozzarella, Oliven, Tomaten und Grillgemüse, Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Hähnchenbrust, Paprika und Gurke, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Grana Padano, Antipasti und gefüllten Kirschtomaten, Dressing und Brötchen	Salatplatte mit Rucola, Ebly, Gurken, Hirtenkäse und gefüllte Weinblättern, Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Fruchtjoghurt	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Apfel	Banane	Vanillejoghurt	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker Menü 9,79 €	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Nudeln mit Champignonsauce	Erseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 33 12.08.-18.08.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencreme- suppe AW,AG,I,J,Z	Maisgrießsuppe AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe Z Markklößchen AW,F,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3	Grünkerncremesuppe AW,AD,B,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Hähnchenbrustfilet Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Käsenudeln AW,B,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Matjesfilet in Öl D,Z,2 Soße Matjesfilet n. H. B,F,G,M,Z,2,3,9,8 Kartoffeln Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Putensaiten G,Z,2,3,7	Chili con carne AW,AG,B,Z,3 Reis Z	Geflügelschnitzel pan. AW,F,Z Erbsen-Mais- Gemüse in Cremesauce AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Spitzkohl- Kartoffeleintopf mit Pastinaken AW,AG,J,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3
Gold Menü	Siedfleisch AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Meerrettichsauce AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Kartoffeln Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8	Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z,3,7 Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Schweinefleisch-Curry AW,AG,B,I,J,Z Duftreis Z		Schlemmerfilet Bordelaise AW,D,Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Kasseler Z,2,3,7 Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. AW,B,F,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2			Gnocchi mit Sahne und Käse AW,B,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Käsespätzle AW,B,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Vegetarisch		Nudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reibkäse B,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z Bulgur AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3			
Salatteller	Salatteller B,M,Z,2,3,5 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salatplatte B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salatteller F,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salatteller B,F,Z,2 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salatplatte AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z		
Dessert	Fruchtjoghurt B,Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Apfel Z,9	Banane Z	Vanillejoghurt B,Z,1	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Allergiker Menü	Rindergeschnetzeltes mit Z Brokkoli und Reis	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta D,Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
AH	Gluten, Hafer	I	Soja
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse

KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
KMC	Schalenfrüchte
	Macadamia-, Queenslandnüsse
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse
L	Erdnüsse
M	Schwefeldioxid + Sulfite
N	Lupine

Z
Wir weisen keine
und Spuren von Allergenen aus.
Obst gewachst, vor Verzehr

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.