

Speiseplan KW 41

07.10.- 13.10.2024	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	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln und Farmersalat	Linzen 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	Cordon Bleu mit Bratensauce und Kroketten, Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	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	Nudel-Pilzpfanne mit Gemüse und Farmersalat	Spaghetti mit Spinat-Grillgemüse und Rucola-Pestosauce	Gnocchi mit Sahne und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Käsespätzle und Gurkensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,79 €	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Kräutern, Cremesauce und Brokkoli	Nudeln mit Tomatensauce, geriebenem Hartkäse und Farmersalat	Sojageschnetzeltes mit Asiamüse, Ananas und Bulgur	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel mit Erbsen-Mais-Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 8,99 €	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei, Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Hirtenkäse, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons, 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	Erbseintopf 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 41 07.10.-13.10.24	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	Seelachsfilet pan. AW,D,Z Remouladensauce AG,F,G,J,Z,8 Kartoffeln Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	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	Cordon Bleu B,F,Z,1,2,3,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kroketten B,Z Blattsalat 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	Nudel-Pilzpflanze mit Gemüse AW,B,F,J,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Spaghetti mit Spinat-Grillgemüse AW,F,Z,3 Rucola-Pestosauce Z,2,3	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	Kartoffel-Frischkäse-Tasche B,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Brokkoli Z	Nudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse veg. B,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z Bulgur AW,Z	Kaiserschmarm ohne Rosinen AW,B,F,Z,3 Apfelmus Z,3	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Erbsen-Mais- Gemüse in Cremesauce AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3		
Salatteller	Salatteller B,F,G,Z,2 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 B,M,Z,2,3,5 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salatteller AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Salatteller 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 Brokkoli und Reis Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta D,Z	Hähnchenbrust mit Polenta Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine	1	mit Farbstoff
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus.	2	mit Konservierungsstoff
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte			3	mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr	4	mit Geschmacksverstärker
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse			6	geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine			8	mit Süßungsmittel
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse					9	gewachst

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.