

# Erwachsenen-Speiseplan KW 43

21.10.- 27.10.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b> 1,99 €	Zwiebelsuppe	Markerbsencremesuppe	Karottencremesuppe	Süßkartoffelcremesuppe	Kichererbsencurrycremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
<b>Menü Silber</b> 8,89 €	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Linsen mit Spätzle und Putensaiten	Kabeljau mit Senfsauce, Kartoffeln und Karotten-Apfel-Salat	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce und Spätzle, Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat
<b>Gold Menü</b> 8,99 €	Gefüllte Paprikahälfte mit Ajvarsauce und Nudeln	Rinderleber mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Kartoffelpüree, Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemischtes Gulasch mit Eierknöpfe und Karotten-Apfel-Salat	Putenschnitzel mit süß-saurer Sauce und Duftreis, Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Schweinsbratwurst mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelpüree	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce mit Nudeln und Rohkostsalat	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
<b>Pasta / Auflauf</b> 8,79 €	Gemüseaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kichererbsencurry mit Vollkornnudeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüselasagne mit Cremesauce und Karotten-Apfel-Salat	Nudeln mit Thunfisch-Tomatensauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Brokkolinudeln mit Champignoncremesauce		Appich Der leckere Kochtopf
<b>Vegetarisch</b> 8,79 €	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotte, Kraut und Pilzen	Zucchini-Karotten-Puffer mit Joghurtdip, Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Nudeln	Gemüse-Köttbullar mit Bratensauce, Kohlrabi und Kartoffelpüree		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
<b>Salatteller</b> 8,99 €	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und 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	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat sowie Käse und Ei. Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola, Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
<b>Dessert</b> 1,20 €	Stracciatella-Pudding	Apfel	Banane	Schokoladenmilchreis	Birne	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
<b>Allergiker Menü</b> 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 43 21.10.-27.10.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Zwiebelsuppe AW,AG,B, I,J,Z	Markerbisencremesuppe AW,AG,I,J, Z	Kartoffelcremesuppe AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe AW,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3
<b>Menü Silber</b>	Hühnerfrikassee mit Erbsen AW,AG,B, I,J,Z  Reis Z	Linzen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3  Spätzle AW,F,Z Putensaiten G,Z,2,3,7	Kabeljau D,Z Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z  Kartoffeln Z Karotten-Apfel-Sal at Z	Pan. Schweineschnitzel AW,F,Z,7  Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z  Spätzle AW,F,Z Chinakohlsalat Z	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z  Kohlrabi AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Röststücken Z Kaisergemüse AW,Z Cremesauce AW,AG,I,J, Z	Gekochte Eier F,Z Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z  Kartoffeln Z Rohkostsalat J,Z,2,3
<b>Gold Menü</b>	Gefüllte Paprikahälfte AW,AG,B, F,I,J,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J, Z,3 Nudeln AW,F,Z	Rinderleber AW,Z Apfel-Zwiebel-Sauce AW,AG,B, I,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3 Blattsalat Z	Gemischtes Gulasch AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfe AW,F,Z Karotten-Apfel-Sal at Z	Putenschnitzel nat. Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3  Duftreis Z Chinakohlsalat Z	Schweinsbratwurst G,J,Z,7 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z  Rotkraut Z Kartoffelpüree B,Z,3	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z  Nudeln AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Gefüllte Kalbsbrust G,J,Z,2 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z  Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3
<b>Pasta / Auflauf</b>	Gemüseemaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Kichererbsencurry AW,J,Z,3 Vollkornnudeln AW,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Gemüselasagne AW,B,F,J, Z Cremesauce AW,AG,I,J, Z Karotten-Apfel-Salat Z	Nudeln AW,F,Z Thunfisch-Tomaten- sauce AW,AG,D, I,J,Z,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B, F,G,I,J,M, Z,1,3,5	Brokkolinnudeln AW,F,Z Champignoncremesauce AW,Z		
<b>Vegetarisch</b>	Asiatischer Eierreis AW,B,F,G, I,J,Z	Zucchini-Karotten- Puffer F,Z Joghurt dip AG,B,J,Z Kartoffeln Z Blattsalat Z	Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Pflirsichkompott Z	Gefüllte Zucchini AW,AG,B, F,I,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J, Z,3 Nudeln AW,F,Z	Gemüse-Köttbullar F,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kohlrabi AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3		
<b>Salatteller</b>	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	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		
<b>Dessert</b>	Stracciatella- Pudding B,I,Z	Apfel Z,9	Banane Z	Schokoladenmilch eis B,Z	Birne Z,9	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
<b>Allergiker Menü</b>	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Gemüseintopf 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	Rindergeschnetzelt es mit Z Brokkoli und Reis

### 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

### Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärtzt
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.