

Erwachsenen-Speiseplan KW 44

28.10.- 03.11.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Allerheiligen	Samstag	Sonntag
Suppe 1,99 €	Kohlrabicremesuppe	Flädlesuppe	Italienische Gemüsesuppe	Blumenkohl-Brokkoli- cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 8,89 €	Gyros mit Joghurdip Reis und Weißkrautsalat	Cannelloni Carne in Tomatensauce Reibkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Fisch im Backteig mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Nudeln Essig-Öl Dressing Farmersalat	Quinoa-Erbsen Frikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Rohkostsalat	Schnippelbohnen Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen	Spinatspätzle Waldpilzen in Cremesauce und Rohkostsalat
Gold Menü 8,99 €	Hähnchenbrustfilet-Spi eß mit Curry- Ketchupsauce, Reis und Weißkrautsalat	Kalbsfrikadelle mit Blumenkohl in Cremesauce und Kartoffelpüree	Hähnchenpiccata mit Tomatensauce und Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse	Putengulasch mit gedämpften Karotten und Spätzle	Spaghetti mit Rinderbolognese und Rohkostsalat	Schupfnudeln mit Sauerkraut und gewürfeltem Kassler	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf 8,79 €	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille und geriebenem Hartkäse	Nudeln mit Linsenbolognese und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne, Käse und Tomatensauce dazu Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Nudeln			Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,79 €	Erbseintopf mit Brötchen	Gemüse-Weizenküchle mit Blumenkohl in Cremesauce und Kartoffelpüree	Blumenkohl-Brokkoli- Mix mit heller Kräutersauce und Kartoffeln	Ofenschlupfer und Dessertsauce mit Vanillegeschmack			0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 8,99 €	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, Käse und Ei, Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola, Dressing und Brötchen			Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Apfel	Schokoladen-Pudding	Banane	Grießbrei	Obst	Fruchtkompott	Pudding Becher
Allergiker Menü 9,79 €	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Gaisburger Marsch	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Erbseintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 44 28.10.-03.11.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Allerheiligen	Samstag	Sonntag
Suppe	Kohlrabicremesuppe AW,Z	Gemüsebrühe Z Flädle AW,B,F,Z	Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Blumenkohl-Brokkoli-cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Gyros vom Schwein Z Joghurt dip AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Cannelloni Carne AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse veg. B,Z Blattsalat Z	Seelachs im Backteig AW,D,G,Z,7 Remouladensauce AG,F,G,J,Z,8 Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Schweineschnitzel nat. Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Nudeln AW,F,Z	Quinoa-Erbsen- Frikadelle Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Bohnen-Eintopf AW,J,Z,3 Grießklößchen AW,B,F,Z Brötchen AW,AR,A,G,Z	Spinatspätzle AW,B,F,Z Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet-Spieß Z Curry- Ketchup-Sauce AW,AG,I,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z,3,7 Blumenkohl in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Hähnchenpiccata AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse AW,B,F,Z	Putengulasch AW,AG,B,F,G,I,J,Z Karotten ged. AW,Z Spätzle AW,F,Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3	Schupfnudeln AW,B,F,Z Sauerkraut AW,Z Kasseler Z,2,3	Putenbraten G,Z,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gnocchi AW,Z Ratatouille AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse veg. B,Z	Nudeln AW,F,Z Linsenbolognese AW,AG,G,I,J,M,Z,3 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Nudeln mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Chinakohlsalat Z	Gemüseulasch AW,AG,I,J,Z,3 Nudeln AW,F,Z			
Vegetarisch	Erseneintopf AW,AG,I,J,Z,3 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AG,B,F,I,J,Z Blumenkohl in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Blumenkohl- Brokkoli-Mix Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z	Ofenschlupfer AW,F,Z,3 Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z			
Salatteller	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			
Dessert	Apfel Z,9	Schokoladen- Pudding B,Z	Banane Z	Grießbrei AW,B,Z	Obst Z,9	Fruchtkompott Z,3	Pudding B,Z
Allergiker Menü	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Spinat und Polenta Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Gaisburger Marsch J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Erseneintopf mit Wurzelgemüse und Putensaiten G,J,Z,2,3,7

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.