

Speiseplan KW 46

11.11.- 17.11.2024	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 1,99 €	Markerbsencremesuppe	Paprikacremesuppe	Maultaschensuppe	Käsecremesuppe	Italienische Gemüsesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,09 €	Rinderhacksteak gefüllt mit Rahmfrischkäse dazu Ajvarsauce, Kartoffeln und Farmersalat	Gyros mit Tzatziki, Reis und Weißkrautsalat	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Paniertes Seelachsfilet mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree	Kartoffeleintopf mit Saiten und Brötchen	Erbseintopf mit Brötchen	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 9,29 €	Hähnchenpiccata mit Paprika in Tomatencremesauce und Polenta	Rinderbraten mit cremiger Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelgratin	Lachslasagne mit Cremesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Cordon Bleu mit Bratensauce, Eierknöpfe und Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Geflügelfrikadelle mit cremiger Bratensauce, Erbsen und Semmelknödel	Putengulasch mit Paprika und Nudeln	Kalbsfrikadelle Bratensauce, Karotten in Cremesauce und Eierknöpfe
Pasta / Auflauf 8,99 €	Vegetarische Tortellini mit Käsesauce und Farmersalat	Nudeln mit Gemüsestreifen, Grana Padano und Pestosauce	Spaghetti mit Rinderbolognese und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Nudeln mit Putenschinken, Ei und Tomatensauce dazu Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Nudeln mit Pilzcremesauce und Kräutern dazu Rote-Bete-Salat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,99 €	Warmer Milchreis mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Bulgur	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte mit Spinat in Cremesauce und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit cremiger Bratensauce, Semmelknödeln und Rote-Bete-Salat		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,29 €	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 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		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Birne	Mandarine	Schokoladen-Pudding	Grießbrei	Ananas-Meloncocktail	Pudding Becher	Fruchtkompott
Allergiker Menü 9,95 €	Linsen mit Nudeln und Putensaiten	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta	Rindergeschnetzeltes mit Brokkoli und Reis	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 46 11.11.-17.11.24	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencreme- suppe AW,AG,I,J,Z	Paprikacremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsebrühe Z Suppenmaultaschen veg. AW,F,J,Z	Käsecremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Rinderhacksteak gef. mit Rahmfrischkäse AW,B,F,I,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Kartoffeln Z	Gyros vom Schwein Z Tzatziki AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Hähnchenbrustfilet Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Blattsalat Z	Seelachsfilet pan. AW,D,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Kartoffeleintopf AW,B,J,Z, G,J,Z,2,3,7 Brötchen AW,AR,A G,Z	Erbseintopf AW,AG,I,J,Z,3 Brötchen AW,AR,A G,Z	Gemüsestrudel AW,B,F,J, Z Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenpiccata AW,B,F,Z Paprika in Tomatencremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Polenta aus Maisgrieß Z	Rinderbraten AW,AG,B,I,J,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Grüne Bohnen Z Kartoffelgratin B,Z	Lachslasagne AW,B,D,F,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Blattsalat Z	Cordon Bleu B,F,Z,1,2,3,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Eierknöpfe AW,F,Z Endiviensalat Z	Geflügelfrikadelle AW,F,G,J,Z Putengulasch AW,AG,B,I,J,Z Nudeln AW,F,Z Semmelknödel AW,F,Z	Putengulasch AW,AG,B,I,J,Z Nudeln AW,F,Z Semmelknödel AW,F,Z	Kalbsfrikadelle AW,F,G,J,Z,3,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Eierknöpfe AW,F,Z
Pasta / Auflauf	Tortellini veg. AW,B,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Nudeln mit Gemüsestreifen, Grana Padano, Sahne und Pesto AW,B,F,I,J,Z,2 Pestosauce AW,Z,2,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,B,F,G,I,J,M,Z,1,3,5	Nudeln mit Putenschinken und Ei AW,B,F,J,Z,2,3,7 Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Endiviensalat Z	Nudeln AW,F,Z Pilzcremesauce mit Kräutern AW,AG,I,J,Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8		
Vegetarisch	Milchreis B,Z Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z	Frühlingsrolle veg. AW,F,I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z	Gef. Paprika veg. AW,AG,B,F,I,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Bulgur AW,Z	Rucola-Süßkartoffe I-Schnitte AW,AG,Z Spinat in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Gemüsefrikadelle AW,F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8		
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	Birne Z,9	Mandarine Z,9	Schokoladen- Pudding B,Z	Grießbrei AW,B,Z	Ananas- Meloncocktail Z	Pudding B,Z	Fruchtkompott Z,3
Allergiker Menü	Linsen mit Nudeln und Putensaiten G,M,Z,2,3,7	Seelachsfilet mit Currysauce, Spinat und Polenta D,Z	Rindergeschnetzelt es mit Brokkoli und Reis Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Reis 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.