

Speiseplan KW 42

13.10.- 19.10.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,30 €	Markerbsen- cremesuppe	Paprikacremesuppe	Maultaschensuppe	Käsecremesuppe	Italianische 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 cremigem Spinat und Kartoffelpüree	Klarer Kartoffel- Karotteneintopf mit Saiten und Brötchen	Erbseneintopf mit vegetarischem Würstchen	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 9,49 €	Hähnchenragout in Champignoncremesau- ce Polenta und Farmersalat	Rinderbraten mit 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 Bratensauce, Kohlrabi und Semmelknödeln	Putengulasch mit Paprika und Nudeln	Rinderfrikadelle mit 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, geriebenem Hartkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Nudeln mit Brokkolicremesauce und Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Nudeln mit Pilzcremesauce und Kräutern, dazu Karottensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,99 €	Schokomilchreis mit kaltem Birnenkompott	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Bulgur	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte mit Spinat und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Semmelknödeln und Karottensalat		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,49 €	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Apfel	Naturjoghurt mit Kirschen	Banane	Quark mit Pfirsichen	Ananas- Melonencocktail	Pudding Becher	Fruchtkompott
Allergiker Menü 9,95 €	Nudeln mit Tomatensauce	Karottengulasch mit Polenta	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Nudeln mit Gemüsebolognese	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 42 13.10.-19.10.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencreme- suppe AW,AG,I,J,Z	Paprikacremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsebrühe Z veg. Suppenmaultaschen 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 Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Seelachsfilet pan. AW,D,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffelpüree B,Z,3	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf AW,Z Saiten G,J,Z,2,3,7 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Erseneintopf AW,AG,I,J,Z,3 vegetarischer Hotdog F,Z,1	Gemüsestrudel AW,B,F,J,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenragout AW,AG,B,I,J,Z,3 Polenta aus Maisgrieß Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Rinderbraten AW,AG,B,I,J,Z 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 Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Cordon Bleu B,F,Z,1,2,3,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Eierknöpfle AW,F,Z Endiviensalat Z	Geflügelfrikadelle AW,F,G,J,Z Putengulasch AW,AG,B,I,J,Z Nudeln AW,F,Z Kohlrabi AW,Z Semmelknödel AW,F,Z	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Eierknöpfle 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 Ger. Hartkäse veg. B,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Nudeln AW,F,Z Brokkolicremesauce AW,Z Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Nudeln AW,F,Z Pilzcremesauce mit Kräutern AW,AG,I,J,Z Karottensalat Z,2		
Vegetarisch	Schokomilchreis B,I,Z Kaltes Birnenkompott Z	Frühlingsrolle veg. AW,F,I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z	veg. gefüllte Paprikahälfte AW,B,Z,2 Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Bulgur AW,Z	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte AW,AG,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffelpüree B,Z,3	Gemüsefrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Karottensalat Z,2		
Salatteller	Salatteller AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3 Brötchen AW,AR,A,G,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5	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	Salatteller B,M,Z,2,3,5 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z		
Dessert	Apfel Z,9	Naturjoghurt mit Kirschen B,Z,3	Banane Z	Quark mit Pfirsichen B,Z	Ananas-Melonencocktail Z	Pudding B,Z	Fruchtkompott Z,3
Allergiker Menü	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln Z	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Nudeln mit Gemüsebolognese J,Z,3	Erseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z

Allergene

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

Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsmittel
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.