

Speiseplan KW 43

20.10.- 26.10.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,30 €	Champignon-cremesuppe	Tomatencremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich	Linsensuppe	Karottencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,09 €	Rinder-Köttbullar mit Bratensauce, Reis und Gurkensalat	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis, dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Frikadelle mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Farmersalat	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Schnippelbohnen-Eintopf mit Brötchen	Vegetarische Kohlroulade mit Bratensauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 9,49 €	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Spinatspätzle und Gurkensalat	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Karottensalat	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Tomatensauce, Nudeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Hähnchenschnitzel natur mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree	Schweinesteak mit Paprika-Gemüse-Sauce und Nudeln	Rinderfrikadellen mit Bratensauce, Kartoffeln und Mischgemüse	Rindergulasch mit Rotkraut und Kartoffelknödel
Pasta / Auflauf 8,99 €	Gemüselasagne mit Basilikumsauce und Gurkensalat	Nudeln mit Soja-Gemüse-Ragout	Nudel-Gemüseauflauf mit Tomatensauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gebratene Gnocchi mit Champignon-cremesauce und Gurkensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,99 €	Gemüseraispfanne mit Hirtenkäse und Basilikumsauce	Pfannkuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Tomatensauce, Nudeln und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüseschnitzel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree	Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln und Paprikacremesauce		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,49 €	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Puddingcreme mit Vanilleschmack	Banane	Quarkspeise mit Kirschen	Apfel	Birne	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker Menü 9,95 €	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Linsen mit Nudeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 43 20.10.-26.10.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Champignoncreme- suppe AW,J,Z,3	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsebrühe Z Eierstich B,F,Z	Linsensuppe AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Kartottencremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü Silber	Rinder-Köttbullar Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Reis Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Hühnerfrikassee AW,AG,B, mit Erbsen I,J,Z Reis Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Frikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Bohnen-Eintopf AW,J,Z,3 Brötchen AW,AR,A G,Z	Kohlroulade veg. AW,F,I,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spinatspätzle AW,B,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Schweinegeschnet zelles AW,AG,B, mit Champignons I,J,Z,3 Spätzle AW,F,Z Kartottensalat Z,2	Seelachs nuggets in AW,B,D,G Petersilienpanade ,Z Tomatensauce AW,AG,I,J Z,3 Nudeln AW,F,Z Blattsalat Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Schweinesteak Z Paprika-Gemüse-Sauce AW,AG,I,J ,Z,3 Nudeln AW,F,Z	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffeln Z Mischgemüse AW,J,Z,3	Rindergulasch AW,AG,B, I,J,Z Rotkraut Z Kartoffelknödel Z
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne AW,B,F,J, Z Basilikumsauce AW,Z,2,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Nudeln AW,F,Z Soja-Gemüse-Ragout AW,I,J,Z	Nudel- Gemüseauflauf AW,AG,B, F,I,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J Z,3 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Cannelloni veg. AW,B,F,Z Käsesauce AW,AG,B, I,J,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Gnocchi AW,Z Champignoncreme- sauce AW,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Vegetarisch	Gemüsereispfanne mit B,Z Hirtenkäse Basilikumsauce AW,Z,2,3	Pfannkuchen AW,B,F,Z Z Zimt-Zucker Z,3 Apfelmus	Mini-Hackbällchen veg. AW,G,Z Tomatensauce AW,AG,I,J Z,3 Nudeln AW,F,Z Blattsalat Z	Gemüseschnitzel AW,AH,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Bulgur-Pfanne mit AW,I,Z Gemüse und Tofu Paprikacremesauce AW,AG,I,J ,Z,3		
Salatteller	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	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		
Dessert	Puddingcreme mit B,Z Vanillegeschmack	Banane Z	Quarkspeise mit Kirschen B,Z,3	Apfel Z,9	Birne Z,9	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Allergiker	Buntes Gemüsecurry J,Z,3 mit Reis	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Seelachsfilet mit D,Z Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Z Cremesauce, Karotten und Polenta	Sojageschnitzeltes mit I,Z Karotten und Reis	Gemüseintopf J,Z,3 mit Kartoffeln	Rindergeschnitzelt es mit Z Blumenkohl und Kartoffeln

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte	
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macademia-, Queenslandnüsse	
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse	
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse	
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite	
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine	
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse			

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.