

Speiseplan KW 44

27.10.- 02.11.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Allerheiligen	Sonntag
Suppe 2,30 €	Blumenkohl- cremesuppe	Brokkolicremesuppe	Grüne Bohnencremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Suppennudeln	Spinatcremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,09 €	Schweinebraten mit Bratensauce, Semmelknödeln und Farmersalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Geflügelbratwurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Cremiger Kartoffeleintopf mit Geflügelsaiten und Brötchen	Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	Gemüseschnitzel mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree	Champignons in Cremesauce mit Semmelknödel
Gold Menü 9,49 €	Putengeschnetzeltes mit Spätzle und Farmersalat	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Gurkensalat	Schweinegulasch mit Spätzle und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gebratenes Hokifischfilet mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat	Erbseneintopf mit Debreziner	Schweinebraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Spätzle
Pasta / Auflauf 8,99 €	Nudeln mit Ratatouille- Gemüsesauce	Spaghetti mit Sojabolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Brotauflauf mit Gemüse und Tomatensauce, dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Vegetarische Tortellini mit all arrabbiata Sauce, Endiviensalat und Essig-Öl Dressing	Linsenlasagne mit Cremesauce und Karottensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,99 €	Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Panierter Grillkäse mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	Linsen-Gemüse-Curry mit Bulgur	Eieromelette mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,49 €	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Apfel	Naturjoghurt mit Kirschen	Birne	Schokoladenpudding	Mandarine	Pudding Becher	Fruchtkompott
Allergiker Menü 9,95 €	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Kartoffelcremesuppe	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 44 27.10.-02.11.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Allerheiligen	Sonntag
Suppe	Blumenkohl- cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Brokkolicremesuppe AW,Z	Grüne Bohnencremesuppe AW,Z	Gemüsebrühe Z Suppennudeln AW,F,Z	Spinatcremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse veg. B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Geflügelbratwurst Z Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Kartoffeleintopf AW,B,J,Z,3 Geflügelsaiten Z,2,3 Brötchen AW,AR,A,G,Z	Fleischkäse AW,AG,B,I,J,Z,2,3 Zwiebelsauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Gemüseschnitzel AW,AH,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3	Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Semmelknödel AW,F,Z
Gold Menü	Putengeschnetzeltes AW,AG,B,I,J,Z,7 Bratensauce Spätzle AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Hähnchenbrustfilet Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelgratin B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Schweinegulasch AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Hokifilet gebr. AW,B,D,G,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Cevapcici vom Rind AW,F,G,I,J Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2	Erbseintopf AW,AG,I,J,Z,3 Debrecziner G,J,Z,1,2,3	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Mischgemüse AW,J,Z,3 Spätzle AW,F,Z
Pasta / Auflauf	Nudeln AW,F,Z Ratatouille AW,AG,I,J,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Sojabolognese AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse veg. B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Brotauflauf mit Gemüse AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Tortellini veg. AW,B,F,Z all arrabbiata Sauce AW,AG,I,J,Z,3 Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Linsenlasagne AW,J,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Karottensalat Z,2		
Vegetarisch	Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z	Grillkäse pan. AW,B,Z Grüne Bohnen Z Kartoffelgratin B,Z	Linsen-Gemüse-Cu rry AW,J,Z,3 Bulgur AW,Z	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Falafelbällchen AW,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2		
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	Apfel Z,9	Naturjoghurt mit Kirschen B,Z,3	Birne Z,9	Schokoladen- Pudding B,Z	Mandarine Z,9	Pudding B,Z	Fruchtkompott Z,3
Allergiker Menü	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Kartoffelcremesuppe Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Erbseintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z

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.