

Speiseplan KW 50

08.12.- 14.12.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,30 €	Markerbsen- cremesuppe	Paprikacremesuppe	Maultaschensuppe	Käsecremesuppe	Italienische Gemüsesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,09 €	Rinderhacksteak gefüllt mit Rahmfrischkäse, Ajvarsauce, wilde 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 Semmelknödel	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 Gemüstreifen, Grana Padano und Pestosauce	Spaghetti mit Rinderbolognese, ger. 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 €	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Bulgur	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte mit cremigem Spinat und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Semmelknödel und Karottensalat		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,49 €	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	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Birne	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Banane	Schokoladenpudding	Apfel	Pudding Becher	Fruchtkompott
Allergiker Menü 9,95 €	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Gemüsebolognese	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Nudeln mit Champignonsauce	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 50 08.12.-14.12.25	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencreme- suppe AW,AG,I,J,Z	Paprikacremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsebrühe Z 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 Gebackene 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- Kartotteneintopf 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	Gemüstrudel 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 Eierknöpfe AW,F,Z Endiviensalat Z	Geflügelfrikadelle AW,F,G,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kohlrabi AW,Z Semmelnknödel AW,F,Z	Putengulasch AW,AG,B,I,J,Z Nudeln AW,F,Z	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Eierknöpfe AW,F,Z
Pasta / Auflauf	Tortellini veg. Käsesauce AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Nudeln mit Gemüstreifen, 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 B,F,Z,1,2 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Nudeln AW,F,Z Brokkolicremesauce AW,I,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	Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Zimt-Zucker Z Apfelmus Z,3	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 Semmelnknödel AW,F,Z Karottensalat Z,2		
Salatteller	Salatteller Dressing B,Z,6 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	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z		
Dessert	Birne Z,9	Naturjoghurt mit Pflirsichen B,Z,3	Banane Z	Schokoladen-Pudding B,Z	Apfel Z,9	Pudding B,Z	Fruchtkompott Z,3
Allergiker	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln 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		Macadamia-, 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.