

Speiseplan KW 52

22.12.- 28.12.2025	Montag	Dienstag	Heilig Abend	1.	2.	Samstag	Sonntag
Suppe 2,30 €	Blumenkohl- cremesuppe	Brokkolicremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,09 €	Schweinebraten mit Bratensauce, Semmelknödel und Farmersalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Semmelknödel mit Waldpilze in Cremesauce und Rosenkohl	Vegetarische Kohlroulade mit Cremesauce und Kartoffelpüree	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte mit Tomatensauce und Nudeln	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	Hirschgulasch mit Spätzle und Rosenkohl	Rinderroulade mit Bratensauce, Rotkraut und Kartoffelpüree	Entenbraten mit Bratensauce, Cremewirsing und Kartoffeln	Erbseneintopf mit Debrecziner	Schweinebraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Spätzle
Pasta / Auflauf 8,99 €	Nudeln mit Ratatouille- Gemüsesauce	Spaghetti mit Sojabolognese und Gurkensalat					Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,99 €							0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,49 €							Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Apfel	Schokoladenpudding	Grießbrei mit Zimtkirschen	Milchreis mit Apfelmus	Bratapfel-Fruchtjoghurt	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 52 22.12.-28.12.25	Montag	Dienstag	Heilig Abend	1. Weihnachtstag	2. Weihnachtstag	Samstag	Sonntag
Suppe	Blumenkohl- cremesuppe AW,AG,I,J ,Z	Brokkolicremesuppe AW,AG,J, Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	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 B,F,Z,1,2 Z,2 Gurkensalat Essig/Öl	Semmelknödel AW,F,Z Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J ,Z,3 Rosenkohl AW,Z	Kohlroulade veg. AW,F,I,Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Kartoffelpüree B,Z,3	veg. gefüllte Paprikahälfte AW,B,Z,2 Tomatensauce AW,AG,I,J ,Z,3 Nudeln AW,F,Z	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 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	Hirschgulasch AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rosenkohl AW,Z	Rinderroulade AW,AG,B, G,I,J,Z,2,3 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Rotkraut Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3	Entenbraten ca.100g Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Wirsing in Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Kartoffeln Z	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 Gurkensalat Essig/Öl Z,2					
Vegetarisch							
Salatteller							
Dessert	Apfel Z,9	Schokoladen- Pudding B,Z	Grießbrei mit Zimtkirschen AW,B,Z 150g	Milchreis mit Apfelmus B,Z,3 150g	Fruchtjoghurt Bratapfel Z Becher	Pudding B,Z	Fruchtkompott Z,3
Allergiker	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.