

Speiseplan KW 4

19.01.- 25.01.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,30 €	Kohlrabcremesuppe	Flädlesuppe	Italienische Gemüsesuppe	Blumenkohl- cremesuppe	Karottencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,09 €	Gyros mit Joghurtdip Reis und Weißkrautsalat	Cannelloni Carne in Tomatensoße und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Seelachs im Backteig mit Remouladensauce und Kartoffelsalat	Schweineschnitzel natur mit Bratensauce, Hörnchenhüppchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Schnippelbohnen Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen	Spinatknödel mit gemischten Pilzen in Cremesauce und Rohkostsalat
Gold Menü 9,49 €	Geflügelbratwurst mit Ketchupsauce, gebackenen Kartoffeln und Weißkrautsalat	Rinderfrikadelle mit Bratensauce und Kartoffelpüree, dazu Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße und Makkaroni mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse	Putengulasch mit gedämpften Karotten und Spätzle	Tilapiafilet mit Senfsauce und Gemüse-Wildreis	Schupfnudel-Gemüse- Pfanne mit Kasseler	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf 8,99 €	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse	Fusilli mit Linsen- Gemüsebolognese und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Makkaroni mit Spinat, Tomaten, Sahne, Käse, dazu Tomatensoße und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Hörnchenhüppchen	Spaghetti mit Käsesauce und Gurkensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 8,99 €	Erbse-Eintopf mit Brötchen	Gemüse-Weizenküchle mit bunten Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree	Blumenkohl in heller Kräutersauce mit Kartoffeln	Warmer Schokomilchreis mit kaltem Birnenkompost	Quinoa-Erbsen- Frikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Gurkensalat		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,49 €	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	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,20 €	Apfel	Schokoladenpudding	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Banane	Clementine	Fruchtkompott	Pudding Becher
Allergiker Menü 9,95 €	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Vegetarischer Gaisburger Marsch	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 4 19.01.-25.01.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Kohlrabcremesuppe AW,Z	Gemüsebrühe Z Flädle AW,B,F,Z	Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J .Z,3	Blumenkohl-cremesuppe AW,AG,I,J .Z	Karottencremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J .Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J .Z,3
Menü Silber	Gyros vom Schwein AW,AG,B, I,J,Z Joghurtdip AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Cannelloni Carne AW,F,J,Z Tomatensoße AW,AG,I,J .Z,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Seelachs im Backteig AW,D,G,Z .7 Remouladensauce AG,F,G,J, Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Schweineschnitzel nat. Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Hörnchen nudeln AW,F,Z Blattsalat Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J .Z,3 Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Bohnen-Eintopf AW,J,Z,3 Grießklößchen AW,B,F,Z Brötchen AW,AR,A G,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J .Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	Geflügelbratwurst Z Ketchupsauce AW,AG,B, I,J,Z,3 Kartoffeln geb. Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Hähnchenbrustfilet Z Tomatensoße AW,AG,I,J .Z,3 Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,I,Z	Putengulasch AW,AG,B, I,J,Z Karotten ged. AW,Z Spätzle AW,F,Z	Tilapiafilet natur D,Z Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z Gemüse-Wildreis Z	Schupfnudel-Gemüse- Pfanne mit Kasseler AW,F,Z,2, 3,7	Putenbraten G,Z,7 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gnocchi AW,Z Ratatouille AW,AG,I,J .Z,3	Fusilli Z Linsen-Gemüebolognese AW,AG,G, I,J,M,Z,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,I,Z Tomatensoße AW,AG,I,J .Z,3 Blattsalat Z	Gemüsegulasch AW,AG,I,J .Z,3 Hörnchen nudeln AW,F,Z	Spaghetti AW,F,Z Käsesauce AW,AG,B, I,J,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Vegetarisch	Erbseneintopf AW,AG,I,J .Z,3 Brötchen AW,AR,A G,Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AG,B, F,I,J,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Blumenkohl in heller Kräutersauce Z Kartoffeln Z	Schokomilchreis B,I,Z Kaltes Birnenkompost Z	Quinoa-Erbsen- Frikadelle Z Käsesauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffeln Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Salatteller	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	Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z		
Dessert	Apfel Z,9	Schokoladen-Pudding B,Z	Naturjoghurt mit Pfirsichen B,Z,3	Banane Z	Clementine Z,9	Fruchtkompott Z,3	Pudding B,Z
Allergiker Menü	Buntes Gemüsecurry mit J,Z,3 Reis	Gemüseeintopf mit J,Z,3 Kartoffeln	Seelachsfilet mit D,Z Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Karottengulasch Z,3 mit Polenta	Nudeln mit Z,3 Rinderbolognese	Vegetarischer Gaisburger J,Z,3 Marsch	Hähnchenbrust mit Z Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

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	geschweift
6	geschärzt
7	mit Phophat
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.