

Speiseplan KW 5

26.01.- 01.02.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,30 €	Käsecremesuppe	Grießklößchensuppe	Linsensuppe	Spinatcremesuppe	Tomatencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,09 €	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Hähnchenroulade mit cremiger Bratensauce, Knöpfle und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Maultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Paniertes Seelachsfilet mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Kartoffeln	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Eierstich und Brötchen	Gemüse-Weizenküchle mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 9,49 €	Schweinegulasch mit Spätzle und gedämpften Kohlrabi	Schlemmerfilet Bordelaise mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, Spätzle und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Farmersalat	Paniertes Hähnchenschnitzel mit blanchierten Erbsen und Kartoffelpüree	Gemischter Hackbraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat	Rinderroulade mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf 8,99 €	Spaghetti mit Soja-Gemüsebolognese	Linsenlasagne mit Cremesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüsemaultaschen mit Ei und Tomatensauce, dazu Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Käsespätzle mit Farmersalat	Fusillipfanne mit Gemüse und Hirtenkäse, dazu scharfe Tomatensauce	Appich Der leckere Kochtopf	
Vegetarisch 8,99 €	Gemüsestrudel mit Ratatouille-Gemüse	Gemüse-Köttbullar mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Pfannkuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Sojageschnetzeltes mit Reis und Farmersalat	Chili sin Carne mit Reis	0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de	
Salatteller 9,49 €	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen	Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer	
Dessert 1,20 €	Apfel	Quarkspeise mit Kirschen	Banane	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Clementine	Fruchtjoghurt	Fruchtkompott
Allergiker Menü 9,95 €	Linsen mit Nudeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Kartoffelcremesuppe	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 5 26.01.-01.02.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Käsecremesuppe AW,AG,B, I,J,Z	Gemüsebrühe Z Grießklößchen AW,B,F,Z	Linsensuppe AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Spinatcremesuppe AW,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü Silber	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Hähnchenroulade B,G,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z	Maultaschen AW,F,J,Z	Seelachsfilet pan. J,Z Gemüsebrühe G,M,Z,2,3	Königsberger Klopse AW,F,G,Z, 3 Mischgemüse in Kräuter- Cremesauce AW,Z	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse AW,J,Z,3	Gemüse-Weizenküchle AW,AG,B, F,I,J,Z
	Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Eierknöpfle AW,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Kartoffeln Z	Kapernsauce AW,Z Kartoffeln Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8	Eierstich B,F,Z Brötchen AW,AR,A G,Z	Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3
Gold Menü	Schweinegulasch AW,AG,B, I,J,Z	Schlemmerfilet Bordelaise AW,D,Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7	Hackbraten (Rind/Schwein) AW,F,G,J, Z,3	Rinderroulade AW,AG,B, G,I,J,Z,2,3
	Spätzle AW,F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z	Spinat in Cremesauce Z	Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z	Kartoffelknödel Farmersalat Z AW,F,J,Z, 2,3	Erbsen Kartoffelpüree B,Z,3	Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z	Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z
		Kartoffeln Z	Spätzle Chinakohlsalat Z AW,F,Z, Z			Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Grüne Bohnen Z Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf	Spaghetti AW,F,Z Soja-Gemüsebolognese AW,AG,I,J ,Z,3	Linsenasagne AW,J,Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsemaultaschen mit Ei AW,F,J,Z	Kässpätzle Farmersalat AW,B,F,Z AW,F,J,Z, 2,3	Fusillipfanne Tomatensauce scharf AW,AG,I,J ,Z,3		
		Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Tomatensauce AW,AG,I,J ,Z,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3				
Vegetarisch	Gemüestrudel AW,B,F,J,Z	Gemüse-Köttbullar Spinat in Cremesauce Z	Pfannkuchen Zimt-Zucker Apfelmus Z,Z,3	Sojageschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Reis Farmersalat Z AW,F,J,Z, 2,3	Chili sin Carne AW,AG,B, I,J,Z,3 Reis Z		
	Ratatouille AW,AG,I,J ,Z,3	Kartoffeln Z					
Salatteller	Salatteller AW,AG,B, F,G,J,M,Z,3	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller B,Z,6 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Salatteller B,M,Z,2,3, 5 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5		
	Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5	Brötchen AW,AR,A G,Z	Brötchen AW,AR,A G,Z	Brötchen AW,AR,A G,Z	Brötchen AW,AR,A G,Z		
Dessert	Apfel Z,9	Quarkspeise mit Kirschen B,Z	Banane Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Clementine Z,9	Fruchtjoghurt B,Z	Fruchtkompott Z,3
Allergiker Menü	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta Z	Erbseintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Kartoffelcremesuppe Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 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		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 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.