

## Speiseplan KW 5

26.01.- 01.02.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b> 2,30 €	Käsecremesuppe	Grießklößchensuppe	Linsensuppe	Spinatcremesuppe	Tomatencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
<b>Menü Silber</b> 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
<b>Gold Menü</b> 9,49 €	Schweiniegulasch 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
<b>Pasta / Auflauf</b> 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
<b>Vegetarisch</b> 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
<b>Salatteller</b> 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
<b>Dessert</b> 1,20 €	Apfel	Quarkspeise mit Kirschen	Banane	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Clementine	Fruchtjoghurt	Fruchtkompott
<b>Allergiker Menü</b> 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
<b>Suppe</b>	Käsecremesuppe AW,AG,B, I,J,Z	Gemüsebrühe Grießklößchen Z 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
<b>Menü Silber</b>	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Hähnchenroulade B,G,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfe AW,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Maultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Seelachsfilet pan. AW,D,Z Mischgemüse in Kräuter- Cremesauce AW,Z Kartoffeln Z	Königsberger Klopse AW,F,G,Z, 3 Kapersauce AW,Z Kartoffeln Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse AW,J,Z,3 Eierstich B,F,Z Brötchen AW,AR,A G,Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AG,B, F,I,J,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
<b>Gold Menü</b>	Schweiniegulasch AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z	Schlemmerfilet Bordelaise AW,D,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Chinakohlsalat Z	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelknödel Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Erbsen Z Kartoffelpüree B,Z,3	Hackbraten (Rind/Schwein) AW,F,G,J, Z,3 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Rinderroulade AW,AG,B, G,I,J,Z,2,3 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Grüne Bohnen Z Kartoffelpüree B,Z,3
<b>Pasta / Auflauf</b>	Spaghetti AW,F,Z Soja-Gemüsebolognese AW,AG,I,J ,Z,3	Linsenlasagne AW,J,Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Gemüsemaultaschen mit Ei AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J ,Z,3 Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Fusillipfanne B,J,Z,3 Tomatensauce scharf AW,AG,I,J ,Z,3		
<b>Vegetarisch</b>	Gemüestrudel AW,B,F,J, Z Ratatouille AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüse-Köttbullar F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Pfannkuchen AW,B,F,Z Z Zimt-Zucker Z,3 Apfelmus Z,3	Sojageschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Reis Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Chili sin Carne AW,AG,B, I,J,Z,3 Reis Z		
<b>Salatteller</b>	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	Salatteller B,M,Z,2,3, 5 Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,Z		
<b>Dessert</b>	Apfel Z,9	Quarkspeise mit Kirschen B,Z	Banane Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Clementine Z,9	Fruchtojoghurt B,Z	Fruchtkompott Z,3
<b>Allergiker Menü</b>	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta Z	Erseneintopf 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 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.