

Erwachsenen-Speiseplan KW 10

02.03.- 08.03.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Champignon- cremesuppe	Markerbsen- cremesuppe	Tomatencremesuppe	Linsensuppe	Currycremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,30 €	Pangasiusfilet natur mit Tomaten- Gemüsesauce und Bandnudeln	Schweinege- schnetzeltes mit Champignons, Reis und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Geflügel-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Nürnberger Bratwürstle auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Blumenkohl-Käse-Med aillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln	Gemüsestrudel mit Bratensauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 9,70 €	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Bratensauce, Fusilli und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Hähnchenroulade mit Gemüserais, Pestosauce und Gurkensalat	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfe und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten, dazu ein Brötchen	Rinderhackbraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf 9,20 €	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Karottensalat	Gemüsegulasch aus Tomaten mit Fusilli und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Gurkensalat	Bandnudeln mit Spinat-Käsesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Hörnchennudeln mit Linsenbolognese		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,20 €	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Röstiecken mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Gurkensalat	Curry-Kokos-Gemüse mit Vollkornnudeln	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,70 €	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 1,30 €	Birne	Apfel	Schokoladenpudding	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Clementine	Fruchtkompott	Pudding Becher
Allergiker Menü 9,95 €	Nudeln mit Tomatensauce	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Vegetarischer Gaisburger Marsch	Kartoffelcremesuppe	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 10 02.03.-08.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Champignoncremesuppe AW,J,Z,3	Markerbsencremesuppe AW,AG,I,J,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Linsensuppe AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Currycremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Pangasiusfilet natur Z Tomaten-Gemüsesauce AW,AG,I,J,Z,3 Bandnudeln AW,F,Z	Schweinegeschnet zelttes AW,AG,B,I,J,Z,3 mit Champignons Reis Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Geflügel-Köttbullar AW,F,G,J,Z Tomatencremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Blattsalat Z	Nürnberger Bratwürstle ca. 30g Z Sauerkraut AW,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3	Blumenkohl-Käse-Medaillon AW,B,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffeln Z	Gemüsestrudel AW,B,F,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Rinderbraten Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Fusilli Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Hähnchenroulade B,G,Z Gemüsereis J,Z Pestosauce AW,Z,2,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Schweineschnitzel nat. Z Spätzle AW,F,Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Eierknöpfle AW,F,Z Blattsalat Z	Gaisburger Marsch J,Z,3 Brötchen AW,F,Z Brötchen AW,AR,A,G,Z	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten AW,AG,B,I,J,Z Brötchen AW,AR,A,G,Z	Rinderhackbraten G,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Mischgemüse AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf	Cannelloni veg. AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2	Gemüsegulasch aus AW,AG,I,J,Z,3 Tomaten Z Fusilli Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Kartoffel-Spinat-Auflauf B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Bandnudeln AW,F,Z Spinat-Käsesauce AW,B,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Hörnchennudeln AW,F,Z Linsenbolognese AW,AG,G,I,J,M,Z,3		
Vegetarisch	Nuggets veg. AH,I,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z	Kirschenmichel AW,F,Z,3 Dessertsauce mit B,Z Vanillegeschmack	Röstiecken Z Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce AW,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Curry-Kokos- Gemüse AW,AG,I,J,Z,3 Vollkornnudeln AW,Z	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z		Spinat in Cremesauce
Salatteller	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		
Dessert	Birne Z,9	Apfel Z,9	Schokoladenpudding B,Z	Naturjoghurt mit Pfirsichen B,Z,3	Clementine Z,9	Fruchtkompott Z,3	Pudding B,Z
Allergiker Menü	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Kartoffengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch J,Z,3	Kartoffelcremesuppe Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 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.