

Speiseplan KW 11

09.03.- 15.03.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Zwiebelsuppe	Blumenkohl- cremesuppe	Karottencremesuppe	Süßkartoffel- cremesuppe	Kichererbsencurry- cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,30 €	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Schweinsbratwurst auf Cremewirsing und Kartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat	Rinderfrikadelle mit Bayrisch Kraut und Kartoffelgratin	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat
Gold Menü 9,70 €	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte und Ajvar- Rinderhackfleisch- Sauce mit Fusilli	Rindergeschnitzeltes mit Kartoffelknödel und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Kabeljau auf Linsen-Chili mit Reis	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat	Schweinegulasch mit Eierknöpfle und Bauernsalat	Hähnchen- geschnitzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf 9,20 €	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kichererbsen- Gemüse-Curry mit Reis	Gemüselasagne mit Cremesauce und Gurkensalat	Hörnchennudeln mit Thunfisch- Tomatensauce und Karottensalat	Bandnudeln mit Pilz-Gemüse-Ragout		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,20 €	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Kraut und Pilzen	Gemüsestrudel mit heller Kräutersauce und Blumenkohl- Karotten-Püree	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille und Ebly	Gemüse-Köttbullar mit gedämpften Kohlrabi und Kartoffelpüree		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,70 €	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,30 €	Quarkspeise mit Apfelwürfeln	Apfel	Banane	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Clementine	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker Menü 9,95 €	Sojageschnitzeltes mit Karotten und Reis	Linsen mit Nudeln	Nudeln mit Gemüsebolognese	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Nudeln mit Champignonsauce	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Rindergeschnitzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 11 09.03.-15.03.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe AW,AG,B, I,J,Z	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J ,Z	Kartottencremesuppe AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe AW,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü Silber	Hühnerfrikassee mit Erbsen AW,AG,B, I,J,Z Reis Z	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Schweinsbratwurst G,J,Z,7 Wirsing in Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Kartoffeln Z	Pan. Schweineschnitzel AW,F,Z,7 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Karottensalat Z,2	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bayrisch Kraut AW,M,Z,3 Kartoffelgratin B,Z	Röstiecken Z Kaisergemüse Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z	Gekochte Eier F,Z Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z Kartoffeln Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	veg. gefüllte Paprikahälfte AW,B,Z,2 Ajvarsauce mit Rinderhackfleisch AW,AG,I,J ,Z,3 Fusilli Z	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelknödel Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Kabeljau D,Z Linsen-Chili veg. AW,AG,I,J ,Z,3 Reis Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Duftreis Z Karottensalat Z,2	Schweinegulasch AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfle AW,F,Z Bauernsalat Z	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Fusilli Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Gefüllte Kalbsbrust G,J,Z,2 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Kichererbsen-Gemüse- Curry AW,J,Z,3 Reis Z	Gemüselasagne AW,B,F,J, Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Hörnchennudeln AW,F,Z Thunfisch-Tomaten- sauce AW,AG,D, I,J,Z,3 Karottensalat Z,2	Bandnudeln AW,F,Z Pilz-Gemüse-Ragout AW,AG,I,J ,Z,3		
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis AW,B,F,G, I,J,Z	Gemüsestrudel AW,B,F,J, Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J ,Z Blumenkohl-Karotten- Püree B,Z,3	Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Pfirsichkompott Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AG,B, F,I,J,Z Ratatouille AW,AG,I,J ,Z,3 Ebly (Zartweizen) AW,Z	Gemüse-Köttbullar F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3		
Salatteller	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	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		
Dessert	Quark mit Apfel B,Z,9	Apfel Z,9	Banane Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Clementine Z,9	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Allergiker Menü	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln 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			

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angeossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.

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