

Speiseplan KW 15

06.04.- 12.04.2026	Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Gemüsecremesuppe	Kohlrabi-cremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich	Linsensuppe	Karottencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,30 €	Gemüselasagne mit Basilikumsauce und Rohkostsalat	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis, dazu Karottensalat	Fleischkäse mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Farmersalat	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Schnippelbohnen-Eintopf mit Brötchen	Vegetarische Kohlroulade mit Bratensauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 9,70 €	Frikadelle mit Bratensauce, Kartoffeln und Cremewirsing	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, dazu Spätzle und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Tomatensauce, Fusilli und Karottensalat	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, gedämpften Karotten und Kartoffeln	Schweinesteak mit Paprika-Gemüse-Sauce und Makkaroni	Rinderfrikadellen mit Bratensauce, Kartoffeln und Mischgemüse	Rindergulasch mit Rotkraut und Kartoffelknödel
Pasta / Auflauf 9,20 €		Spaghetti mit Soja-Gemüse-Ragout	Überbackene Käse-Hörnchennudeln mit Tomatensauce und Karottensalat	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gebratene Gnocchi mit Champignon cremesauce und Gurkensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,20 €		Quarkkälchen mit kaltem Kirschkompott	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Tomatensauce, Fusilli und Karottensalat	Gemüseschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffeln	Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln und Paprikacremesauce		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		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,30 €	Pudding Becher	Apfel	Naturjoghurt mit Pflirsichen	Banane	Birne	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker Menü 9,95 €	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Linsen mit Nudeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 15 06.04.-12.04.26	Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J .Z,3	Kohlrabicremesuppe AW,Z	Gemüsebrühe Z Eierstich B,F,Z	Linsensuppe AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Karottencremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J .Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J .Z,3
Menü Silber	Gemüselasagne AW,B,F,J,Z Basilikumsauce AW,Z,2,3 Rohkostsalat J,Z,2,3	Linzen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Hühnerfrikassee mit Erbsen AW,AG,B, I,J,Z Reis Z Karottensalat Z,2	Fleischkäse AW,AG,B, I,J,Z,2,3 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Rindermaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Bohnen-Eintopf AW,J,Z,3 Brötchen AW,AR,A G,Z	Kohlroulade veg. AW,F,I,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Gold Menü	Frikadelle Bratensauce AW,F,Z AW,AG,B, I,J,Z Kartoffeln Z Wirsing in Cremesauce AW,AG,I,J .Z	Schweinegeschnet zelles mit Champignons AW,AG,B, I,J,Z,3 Spätzle AW,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Seelachs nuggets in Petersilienpanade AW,B,D,G .Z Tomatensauce AW,AG,I,J .Z,3 Fusilli AW,Z Karottensalat Z,2	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffeln Z	Schweinesteak Z Paprika-Gemüse-Sauce AW,AG,I,J .Z,3 Makkaroni AW,F,Z	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffeln Z Mischgemüse AW,J,Z,3	Rindergulasch AW,AG,B, I,J,Z Rotkraut Z,3 Kartoffelknödel Z
Pasta / Auflauf		Spaghetti AW,F,Z Soja-Gemüse-Ragout AW,I,J,Z,3	Überbackene Käse- Hörnchennudeln AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J .Z,3 Karottensalat Z,2	Cannelloni veg. AW,B,F,Z Käsesauce AW,AG,B, I,J,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Gnocchi AW,Z Champignoncreme- sauce AW,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2		
Vegetarisch		Quarkkäulchen ohne Rosinen ca. 100g AW,B,F,Z Kirschkompott Z	Mini-Hackbällchen veg. AW,G,Z Tomatensauce AW,AG,I,J .Z,3 Fusilli AW,Z Karottensalat Z,2	Gemüseschnitzel AW,AH,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffeln Z	Bulgur-Pfanne mit Gemüse und Tofu AW,I,Z Paprikacremesauce AW,AG,I,J .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		
Dessert	Pudding B,Z	Apfel Z,9	Naturjoghurt mit Pfirsichen B,Z,3	Banane Z	Birne Z,9	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Allergiker Menü	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Linzen mit Nudeln G,M,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,Z	Sojageschnitzelles mit Karotten und Reis I,Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 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.