

Erwachsenen-Speiseplan KW 18

27.04.- 03.05.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Tag der Arbeit	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Champignon-cremesuppe	Markerbsen-cremesuppe	Tomatencremesuppe	Kartoffel-Spinat-Cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,30 €	Pangasiusfilet natur mit Tomaten-Gemüsesauce und Bandnudeln	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Reis und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Nürnberger Bratwürstle auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	Bandnudeln mit Curry-Kokos-Gemüse	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln	Gemüsestrudel mit Bratensauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 9,70 €	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen und Cremesauce, dazu Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Bratensauce, Fusilli und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Hähnchenroulade mit Gemüseris, Pestosauce und Gurkensalat	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfe und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	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	Hörnchennudeln mit Linsenbolognese			Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,20 €	Vegetarische Nuggets mit Erbsen und Cremesauce, dazu Kartoffeln	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Röstiecken mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Gurkensalat	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln			0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,70 €	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen			Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,30 €	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Apfel	Schokoladenpudding	Clementine	Birne	Fruchtkompott	Pudding Becher
Allergiker Menü 9,95 €	Nudeln mit Tomatensauce	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Vegetarischer Gaisburger Marsch	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Kartoffelcremesuppe	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 18 27.04.-03.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Tag der Arbeit	Samstag	Sonntag
Suppe	Champignoncremesuppe AW,J,Z,3	Markerbisnecremesuppe AW,AG,I,J,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Kartoffel-Spinat-Cremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Gemüsecremesuppe 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 gegart AW,F,Z	Schweinegeschnet zelttes mit Champignons AW,AG,B,I,J,Z,3 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	Nürnberger Bratwürstle ca. 30g Z Sauerkraut AW,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3	Bandnudeln gegart AW,F,Z Curry-Kokos-Gemüse AW,AG,I,J,Z,3	Blumenkohl-Käse-Medallion 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 Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Rinderbraten Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Fusilli AW,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	Gaisburger Marsch J,Z,3 Spätzle AW,F,Z Brötchen AW,AR,A,G,Z	Schweineschnitzel nat. Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Eierknöpfle AW,F,Z Blattsalat 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	Gemüseulasch aus Tomaten AW,AG,I,J,Z,3 Fusilli AW,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Kartoffel-Spinat-Auflauf B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Hörnchennudeln AW,F,Z Linsenbolognese AW,AG,G,I,J,M,Z,3			
Vegetarisch	Nuggets veg. AH,I,Z Erbsen Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z	Kirschenmichel AW,F,Z,3 Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Röstiecken Z Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce AW,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z			
Salatteller	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	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,Z			
Dessert	Naturjoghurt mit Pfirsichen B,Z,3	Apfel Z,9	Schokoladen-Pudding B,Z	Clementine Z,9	Birne Z,9	Fruchtkompott Z,3	Pudding B,Z
Allergiker Menü	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch J,Z,3	Buntes Gemüsecurry mit Reis 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	Sesamkörner	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.