

Speiseplan KW 20

11.05.- 17.05.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Kohlrabicremesuppe	Flädlesuppe	Blumenkohl- cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Karottencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,30 €	Gyros mit Joghurdip Reis und Weißkrautsalat	Cannelloni Carne in Tomatensauce und Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Seelachs im Backteig mit fruchtigem Curry-Dip, Wedges und Gurkensalat	Blumenkohl in heller Kräutersauce mit Kartoffeln	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Karottensalat	Schnippelbohnen- Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen	Spinatknödel mit gemischten Pilzen in Cremesauce und Rohkostsalat
Gold Menü 9,70 €	Geflügelbratwurst mit Curry-Ketchupsauce, gebackenen Kartoffeln und Weißkrautsalat	Rinderfrikadelle mit Bratensauce und Kartoffelpüree, dazu Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce und Makkaroni mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse	Putengulasch mit Spätzle und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Tilapiafilet mit Senfsauce und Gemüse-Wildreis	Schupfnudel-Gemüse- Pfanne mit Kasseler	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf 9,20 €	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse	Fusilli mit Linsen- Gemüsebolognese	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse, dazu Tomatensauce		Spaghetti mit Käsesauce und Karottensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,20 €	Erbseintopf mit Brötchen	Gemüse-Weizenküchle mit Petersilien- Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree	Warmer Schokomilchreis mit kaltem Birnenkompott		Quinoa-Erbse-Frikad- elle mit Käsesauce, Kartoffeln und Karottensalat		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		Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,30 €	Nektarine	Schokoladenpudding	Apfel	Naturjoghurt mit Pflirsichen	Kiwi	Fruchtkompott	Pudding Becher
Allergiker Menü 9,95 €	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Vegetarischer Gaisburger Marsch	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 20 11.05.-17.05.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Kohlrabicremesuppe AW,Z	Gemüsebrühe Z Flädle AW,B,F,Z	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Karottencremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Gyros vom Schwein AW,AG,B,I,J,Z Joghurt dip AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Cannelloni Carne AW,F,J,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Seelachs im Backteig AW,D,G,Z,7 Fruchtiger Curry-Dip AW,AG,B,F,G,I,J,Z,3 Kartoffelspalten Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Blumenkohl in heller Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Kartottensalat Z,2	Bohnen-Eintopf AW,J,Z,3 Grießknödelchen AW,B,F,Z Brötchen AW,AR,A,G,H,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	Geflügelbratwurst Z Curry-Ketchup-Sauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln geb. Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Hähnchenbrustfilet Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,I,Z	Putengulasch AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Tilapiafilet natur D,Z Senfsauce AW,AG,G,I,J,Z Gemüse-Wildreis Z	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kasseler AW,F,Z,2,3,7	Putenbraten G,Z,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gnocchi AW,Z Ratatouille AW,AG,I,J,Z,3	Fusilli AW,Z Linsen-Gemüsebolognese AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,I,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3		Spaghetti AW,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Kartottensalat Z,2		
Vegetarisch	Erbseintopf AW,AG,I,J,Z,3 Brötchen AW,AR,A,G,H,Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AH,A,D,J,Z Petersilien-Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Schokomilchreis B,I,Z Kaltes Birnenkompott Z		Quinoa-Erbsen-Frikadelle Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Kartottensalat Z,2		
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,H,Z	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,H,Z	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,H,Z		Salatteller B,M,Z,2,3,5 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,H,Z		
Dessert	Nektarine Z,9	Schokoladen-Pudding B,Z	Apfel Z,9	Naturjoghurt mit Pflirsichen B,Z,3	Kiwi Z	Fruchtkompott Z,3	Pudding B,Z
Allergiker Menü	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,Z	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier
AR	Gluten, Roggen	G	Senf
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen
AH	Gluten, Hafer	I	Soja
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse

KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien
KMC	Schalenfrüchte
	Macadamia-, Queenslandnüsse
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse
L	Erdnüsse
M	Schwefeldioxid + Sulfite
N	Lupine

Z
Wir weisen keine
und Spuren von Allergenen aus.
Obst gewachst, vor Verzehr

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.