

Speiseplan KW 25

15.06.- 21.06.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Markerbsen- cremesuppe	Maisgrießsuppe	Grießklößchensuppe	Kartoffelcremesuppe	Spargelcremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,30 €	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Fusilli und Farmersalat	Wurstsalat mit Brötchen	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Chili con carne mit Reis	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Farmersalat	Spitzkohl Kartoffeleintopf mit Pastinaken	Spinatknödel mit Champignon in Cremesauce
Gold Menü 9,70 €	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat	Seelachsfilet natur mit Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensauce, Kroketten und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Paniertes Hähnchenschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf 9,20 €	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese	Hörnchennudel-Pilzpfanne mit Karotte, Sellerie und Lauch, dazu Gurkensalat	Spaghetti mit Rucola-Spinat- Pestosauce	Gnocchi mit Käsesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Käsespätzle und Farmersalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,20 €	Kartoffel-Frischkäse- Taschen mit Kräutern, dazu Karotten- Pastinaken-Püree	Bandnudeln mit Tomatensauce und Gurkensalat	Sojageschnitzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree		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 €	Quarkspeise mit Apfelwürfeln	Birne	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Banane	Apfel	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker Menü 9,95 €	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Nudeln mit Champignonsauce	Linsen mit Nudeln	Sojageschnitzeltes mit Karotten und Reis	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Gemüseintopf mit Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 25 15.06.-21.06.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencreme- suppe AW,AG,I,J,Z	Maisgrießsuppe AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe Z Grießklößchen AW,B,F,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3	Spargelcremesuppe AW,B,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Hähnchenbrustfilet Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Fusilli AW,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Wurstsalat AG,G,J,M,Z,2,3,8,7 Brötchen AW,AR,A,G,H,Z	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Chili con carne AW,AG,B,Z,3 Reis Z	Schlemmerfilet Bordelaise AW,D,Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Spitzkohl- Kartoffelintopf mit Pastinaken AW,AG,J,Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3
Gold Menü	Siedfleisch AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Meerrettichsauce AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Kartoffeln Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8	Seelachsfilet natur D,Z Ratatouille AW,AG,I,J,Z,3 Kartoffelgratin B,Z	Schweinefleisch-Curry AW,AG,B,I,J,Z Duftreis Z	Cordon Bleu Gefl. AW,B,J,Z,1,2 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kroketten B,Z Blattsalat Z	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Kasseler Z,2,3,7 Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. AW,B,Z Gemüsebolognese AW,AG,I,J,Z,3	Hörnchennudel-Pilzpfanne mit Gemüse AW,B,F,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Spaghetti AW,F,Z Rucola-Spinat-Pestosa Z,2,3	Gnocchi AW,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3		
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäse-Tasche B,Z Karotten-Pastinaken-Püree B,Z,3	Bandnudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Sojageschnetzeltes mit Asialgemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z Bulgur AW,Z	Kaiserschmarm ohne Rosinen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3		
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,Z,6 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	Quark mit Apfel B,Z,9	Birne Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Banane Z	Apfel Z,9	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Allergiker Menü	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,Z	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.