

Speiseplan KW 26

22.06.- 28.06.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Champignon-cremesuppe	Markerbsen-cremesuppe	Tomatencremesuppe	Linsensuppe	Currycremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,30 €	Pangasiusfilet natur mit Tomaten-Gemüsesauce und Bandnudeln	Schweine-geschnetztes mit Champignons, Reis und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Geflügel-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Nürnberger Bratwürstle mit Bratensauce und Kartoffelsalat	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln	Gemüsestrudel mit Bratensauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 9,70 €	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree	Rinderbraten mit Bratensauce, Fusilli und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Hähnchenroulade mit Gemüseris, Pestosauce und Gurkensalat	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfe und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen	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	Bandnudeln mit Spinat-Käsesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Hörnchennudeln mit Linsenbolognese		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,20 €	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Röstiecken mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Gurkensalat	Curry-Kokos-Gemüse mit Vollkornnudeln	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln		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 €	Birne	Apfel	Schokoladenpudding	Pfirsichjoghurt	Nektarine	Fruchtkompott	Pudding Becher
Allergiker Menü 9,95 €	Nudeln mit Tomatensauce	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Vegetarischer Gaisburger Marsch	Kartoffelcremesuppe	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 26 22.06.-28.06.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Champignoncremesuppe AW,J,Z,3	Markbratencremesuppe AW,AG,I,J,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Linsensuppe AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Currycremesuppe 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	Geflügel-Köttbullar AW,F,G,J,Z Tomatencremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Blattsalat Z	Nürnberger Bratwürstle ca. 30g Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	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 in Cremesauce AW,AG,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	Schweineschnitzel nat. Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Eierknöpfe AW,F,Z Blattsalat Z	Gaisburger Marsch J,Z,3 Spätzle AW,F,Z Brötchen AW,AR,A,G,H,Z Brötchen AW,AR,A,G,H,Z	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten AW,AG,B,I,J,Z Brötchen AW,AR,A,G,H,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	Gemüsegulasch 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	Bandnudeln gegart AW,F,Z Spinat-Käsesauce AW,B,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Hörnchennudeln AW,F,Z Linsenbolognese AW,AG,G,I,J,M,Z,3		
Vegetarisch	Nuggets veg. AH,I,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J,Z Kartoffeln Z	Kirschenmichel AW,F,Z,3 Dessertsauce mit Vanillegeschmack B,Z	Röststücken Z Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce AW,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Curry-Kokos- Gemüse AW,AG,I,J,Z,3 Vollkornnudeln AW,Z	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z		
Salatteller	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	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		
Dessert	Birne Z,9	Apfel Z,9	Schokoladen- Pudding B,Z	Naturjoghurt mit Pfirsichen B,Z,3	Nektarine 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	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch J,Z,3	Kartoffelcremesuppe Z	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine	1	mit Farbstoff
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus.	2	mit Konservierungsstoff
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte			3	mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr	4	mit Geschmacksverstärker
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse			6	geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine			8	mit Süßungsmittel
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse					9	gewachst

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.