

Speiseplan KW 27

29.06.- 05.07.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Zwiebelsuppe	Blumenkohl- cremesuppe	Karottencremesuppe	Süßkartoffel- cremesuppe	Kichererbsencurry- cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,30 €	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis	Wurstsalat mit Brötchen	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffeln und Erbsen-Mais-Gemüse	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat	Rinderfrikadelle mit feurigem Bohngengemüse und Wedges	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat
Gold Menü 9,70 €	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte und Ajvar- Rinderhackfleisch- Sauce mit Fusilli	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Seelachsfilet natur auf Linsen-Chili mit Reis	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat	Schweinegulasch mit Eierknöpfle und Bauernsalat	Hähnchen- geschnetzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf 9,20 €	Gemüseaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kichererbsen- Gemüse-Curry mit Makkaroni	Gemüselasagne mit Cremesauce und Gurkensalat	Hörnchennudeln mit Tomatensauce und Karottensalat	Bandnudeln mit Pilz-Gemüse-Ragout		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,20 €	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Kraut und Pilzen	Linsen mit Spätzle	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille und Ebly	Gemüse-Köttbullar mit gedämpften Kohlrabi und Kartoffelpüree		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,70 €	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,30 €	Apfelquark	Apfel	Banane	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Nektarine	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker Menü 9,95 €	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Linsen mit Nudeln	Nudeln mit Gemüsebolognese	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Nudeln mit Champignonsauce	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 27 29.06.-05.07.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe AW,AG,B, I,J,Z	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J, Z	Kartoffelcremesuppe AW,Z	Süßkartoffelcremesuppe AW,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3
Menü Silber	Hühnerfrikassee mit Erbsen AW,AG,B, I,J,Z Reis Z	Wurstsalat AG,G,J,M, Z,2,3,8,7 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Schweinsbratwurst G,J,Z,7 Zwiebelsauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffeln Z Erbsen-Mais-Gemüse Z	Pan. Schweineschnitzel AW,F,Z,7 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Karottensalat Z,2	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bohnengemüse "feurig" AW,AG,I,J, Z,2,3 Kartoffelspalten Z	Röstiecken Z Kaisergemüse Z Cremesauce AW,AG,I,J, Z	Gekochte Eier F,Z Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z Kartoffeln Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	veg. gefüllte Paprikahälfte AW,B,Z,2 Ajvarsauce mit AW,AG,I,J, Z,3 Rinderhackfleisch Z Fusilli AW,Z	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelknödel Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Seelachsfilet natur D,Z Linsen-Chili veg. AW,AG,I,J, Z,3 Reis Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Duftreis Z Karottensalat Z,2	Schweinegulasch AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfe AW,F,Z Bauernsalat Z	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Fusilli AW,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Gefüllte Kalbsbrust G,J,Z,2 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüseaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Kichererbsen-Gemüse- Curry AW,J,Z,3 Makkaroni AW,F,Z	Gemüselasagne AW,B,F,J, Z Cremesauce AW,AG,I,J, Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Hörnchennudeln AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J, Z,3 Karottensalat Z,2	Bandnudeln gegart AW,F,Z Pilz-Gemüse-Ragout AW,AG,I,J, Z,3	Tomatensauce AW,AG,I,J, Z,3	
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis AW,B,F,G, I,J,Z	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z	Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Pflirsichkompott Z	Gemüse-Weizenkü chle AW,AH,A D,J,Z Ratatouille AW,AG,I,J, Z,3 Ebly (Zartweizen) AW,Z	Gemüse-Köttbullar F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3		
Salatteller	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	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z		
Dessert	Quark mit Apfel B,Z,9	Apfel Z,9	Banane Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Nektarine Z,9	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Allergiker Menü	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln 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	Z
KPI	Schalenfrüchte, Pistazien	
KMC	Schalenfrüchte	
	Macadamia-, Queenslandnüsse	
KW	Schalenfrüchte, Walnüsse	
L	Erdnüsse	
M	Schwefeldioxid + Sulfite	
N	Lupine	

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.