

Speiseplan KW 35

24.08.- 30.08.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Zwiebelsuppe	Blumenkohl- cremesuppe	Karottencremesuppe	Süßkartoffel- cremesuppe	Kichererbsencurry- cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,70 €	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 9,90 €	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 Eierknöpfe und Bauernsalat	Hähnchen- geschnetzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf 9,50 €							Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,50 €	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Linsen mit Spätzle	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Bandnudeln mit Thunfisch- Tomatensauce und Karottensalat	Spinatspätzle mit Pilz-Gemüse-Ragout		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,90 €	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und	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		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 35 24.08.-30.08.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe AW,AG,B, I,J,Z	Blumenkohlcremesuppe AW,AG,I,J, Z	Karottencremesuppe AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe 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 Reis AW,AG,B, I,J,Z 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-Gemü se 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 Ajvarsauce mit Rinderhackfleisch Fusilli AW,B,Z,2 AW,AG,I,J, Z,3 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	Hähnchenge- schnetztes 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							
Vegetarisch	Gemüsemautaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z	Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Pfirsichkompott Z	Bandnudeln gegart AW,F,Z Thunfisch-Tomaten- sauce AW,AG,D, I,J,Z,3 Karottensalat Z,2	Spinatspätzle AW,B,F,Z Pilz-Gemüse-Rago ut AW,AG,I,J, Z,3		
Salatteller	Salatteller Dressing Brötchen B,Z,6 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen B,M,Z,2,3, 5 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen AW,AG,B, F,G,J,M,Z, 3 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen AW,B,Z B,F,G,J,M, Z,1,3,5 AW,AR,A G,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen B,F,G,Z,2 B,F,G,J,M, Z,1,3,5 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	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Z Blumenkohl und Kartoffeln

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		Macademia-, 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.