

Speiseplan KW 37

07.09.- 13.09.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Käsecremesuppe	Grießklößchensuppe	Linsensuppe	Spinatcremesuppe	Tomatencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,70 €	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Geflügelfrikadelle mit buntem Nudelsalat und Brötchen	Maultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Paniertes Seelachsfilet mit Mischgemüse in Kräuter-Cremesauce und Kartoffeln	Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse, Eierstich und Brötchen	Gemüse-Weizenküchle mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 9,90 €	Schweinergulasch mit Kartoffelbällchen und gedämpftem Kohlrabi	Schlemmerfilet Bordelaise mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, Eierknöpfle und Karottensalat	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Farmersalat	Paniertes Hähnchenschnitzel mit blanchierten Erbsen und Kartoffelpüree	Gemischter Hackbraten mit Bratensauce, Kroketten und Rohkostsalat	Frikadelle mit Bratensauce, Bohnen gedämpft Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf 9,50 €							Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,50 €	Makkaroni Soja- Gemüsebolognese	Linsenlasagne, Cremesauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Kartoffeln mit Kräuterquark und Karottensalat	Käsespätzle und Farmersalat	Fusillipfanne mit Gemüse und Hirtenkäse, dazu scharfe Tomatensauce		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,90 €	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,30 €	Apfel	Quarkspeise mit Kirschen	Banane	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Nektarine	Fruchtjoghurt	Fruchtkompott
Allergiker Menü 9,95 €	Linsen mit Nudeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Nudeln mit Tomatensauce	Kartoffelcremesuppe	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 37 07.09.-13.09.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Käsecremesuppe AW,AG,B, I,J,Z	Gemüsebrühe Z Grießklößchen AW,B,F,Z	Linsensuppe AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Spinatcremesuppe AW,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J, Z,3
Menü Silber	Linsen AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Geflügelfrikadelle AW,F,G,J, Z Nudelsalat gemischt AW,B,F,G, M,Z,3 Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Maultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Seelachsfilet pan. AW,D,Z Mischgemüse in Kräuter- Cremesauce AW,Z Kartoffeln Z	Königsberger Klopse AW,F,G,Z, 3 Kapernsauce AW,Z Kartoffeln Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8	Klarer Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse AW,J,Z,3 Eierstich B,F,Z Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Gemüse-Weizen- küchle AW,AH,A D,J,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
Gold Menü	Schweiniegulasch AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelbällchen B,F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z	Schlemmerfilet Bordelaise AW,D,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfe AW,F,Z Karottensalat Z,2	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelknödel Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Erbsen Z Kartoffelpüree B,Z,3	Hackbraten (Rind/Schwein) AW,F,G,J, Z,3 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kroketten B,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Frikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Bohnen gedämpft Z Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf							
Vegetarisch	Makkaroni AW,F,Z Soja-Gemüse- bolognese AW,AG,I,J, Z,3	Linsenlasagne AW,J,Z Cremesauce AW,AG,I,J, Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Kartoffeln Z Kräuterquark AG,B,J,Z Karottensalat Z,2	Käsespätzle AW,B,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Fusillipfanne AW,B,J,Z, Z Tomatensauce scharf AW,AG,I,J, Z,3		
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	Apfel Z,9	Quarkspeise mit Kirschen B,Z	Banane Z	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Nektarine Z,9	Fruchtjoghurt B,Z	Fruchtkompott Z,3
Allergiker Menü	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta Z	Erseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Kartoffelcremesuppe Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,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		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			

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.

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

Wir weisen keine
und Spuren von Allergenen aus.

Obst gewachst, vor Verzehr