

Speiseplan KW 38

14.09.- 20.09.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,50 €	Markerbsen- cremesuppe	Paprikacremesuppe	Maultaschensuppe	Käsecremesuppe	Italianische Gemüsesuppe	Gemüsecremesuppe	Nudelsuppe
Menü Silber 9,70 €	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Brötchen	Gyros mit Tzatziki, Reis und Weißkrautsalat	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, Bulgur und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Paniertes Seelachsfilet mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Klarer Kartoffel- Karotteneintopf mit Markklößchen und Brötchen	Erbseneintopf mit vegetarischem Würstchen	Gemüsestrudel mit Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 9,90 €	Hähnchenragout in Champignoncremesau- ce, Polenta und Karottensalat	Rinderfrikadelle mit Bratensauce, Bohnen gedämpft Kartoffelgratin	Lachslasagne mit heller Kräutersauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Cordon Bleu mit Bratensauce, Spätzle und Gurkensalat	Schweinehaxe mit Bratensauce, Farmersalat und Semmelknödel	Putengulasch mit Paprika und Fusilli	Rinderbraten mit Bratensauce, Karotten in Cremesauce und Spätzle
Pasta / Auflauf 9,50 €	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese	Nudeln mit Gemüstreifen und Rucola- Pestosauce	Spaghetti mit Rinderbolognese, ger. Hartkäse und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Nudeln mit Grillgemüse und Brokkolicremesauce	Bandnudeln mit Pilzcremesauce und Kräutern, dazu Farmersalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,50 €	Kaiserschmarrn mit Zimt-Zucker und Apfelmus	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Reis	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Reis	Rucola-Süßkartoffel- Schnitte mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle mit Bratensauce, Semmelknödel und Farmersalat		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 9,90 €	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		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,30 €	Birne	Joghurt-Quark mit Ananas	Banane	Schokoladen-Pudding	Nektarine	Pudding Becher	Fruchtkompott
Allergiker Menü 9,95 €	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Gemüsebolognese	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis	Nudeln mit Champignonsauce	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 38 14.09.-20.09.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencreme- suppe AW,AG,I,J,Z	Paprikacremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsebrühe Z	Käsecremesuppe AW,AG,B,I,J,Z	Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsebrühe Z Suppennudeln AW,F,Z
Menü Silber	Pan. Schweineschnitzel AW,F,Z,7 Kartoffelsalat G,M,Z,2,3 Brötchen AW,AR,A,G,H,Z	Gyros vom Schwein AW,AG,B,I,J,Z Tzatziki AG,B,J,Z Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Hähnchenbrustfilet Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Bulgur AW,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Seelachsfilet pan. AW,D,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Klarer Kartoffel-Karotteneintopf AW,Z Markklößchen AW,F,Z Brötchen AW,AR,A,G,H,Z	Erseneintopf AW,AG,I,J,Z,3 vegetarischer Hotdog F,Z,1	Gemüsestrudel AW,B,F,J,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenragout AW,AG,B,I,J,Z,3 Polenta aus Maisgrieß Z Karottensalat Z,2	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Bohnen gedämpft Z Kartoffelgratin B,Z	Lachslasagne AW,B,D,F,Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Cordon Bleu B,F,Z,1,2,3,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Schweinehaxe ca. 180g Z,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3 Semmelknödel AW,F,Z	Putengulasch AW,AG,B,I,J,Z Fusilli AW,Z	Rinderbraten Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Karotten in Cremesauce AW,Z Spätzle AW,F,Z
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. AW,B,Z Gemüsebolognese AW,AG,I,J,Z,3	Nudeln mit Gemüsestreifen AW,F,J,Z Rucola-Pestosauce Z,2,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Nudeln mit Grillgemüse AW,F,Z,3 Brokkolicremesauce AW,I,Z	Bandnudeln gegart AW,F,Z Pilzcremesauce mit Kräutern AW,AG,I,J,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3		
Vegetarisch	Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Zimt-Zucker Z Apfelmus Z,3	Frühlingsrolle veg. AW,F,I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z,3 Reis Z	veg. gefüllte Paprikahälfte AW,B,Z,2 Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z	Rucola-Süßkartoffe l- Schnitte AW,AG,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Gemüsefrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3		
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	Birne Z,9	Joghurt-Quark mit Ananas B,Z	Banane Z	Schokoladen- Pudding B,Z	Nektarine Z,9	Pudding B,Z	Fruchtkompott Z,3
Allergiker Menü	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis D,Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Erseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Rindergeschnetzelt es 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		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.