

Speiseplan KW 40

28.09.- 04.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Tag der	Sonntag
Suppe 2,70 €	Blumenkohl- cremesuppe	Brokkolicremesuppe	Tomatencremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Suppennudeln	Kartoffelcremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsebrühe mit Grießklößchen
Menü Silber 9,90 €	Schweinebraten mit Bratensauce, Semmelknödel und Farmersalat	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Geflügelbratwurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelbällchen und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Tortellini Carne mit all arrabbiata Sauce und Karottensalat	Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	Gemüseschnitzel mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree	Champignons in Cremesauce mit Semmelknödel
Gold Menü 10,00 €	Putengeschnetzeltes mit Eierknöpfle und Farmersalat	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Kartoffelgratin und Gurkensalat	Schweinegulasch mit Spätzle und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gebratenes Hokifischfilet mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Cevapcici vom Rind mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat	Erbseneintopf mit Debreziner	Schweinebraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Spätzle
Pasta / Auflauf 9,80 €	Bandnudeln mit Ratatouille- Gemüsesauce	Spaghetti mit Sojabolognese und Gurkensalat	Gemüsecurry mit Makkaroni	Vegetarische Tortellini mit all arrabbiata Sauce und Karottensalat	Linsenlasagne mit Cremesauce, Endiviensalat und Essig-Öl Dressing		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,80 €	Grießbrei mit Zimt-Zucker und kaltem Kirschkompott	Panierter Grillkäse mit Bohnen gedämpft Kartoffelgratin	Polenta mit Grillgemüse mit Hirtenkäse	Eieromelette mit cremigem Spinat und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Ajvarsauce, Reis und Karottensalat		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 10,00 €	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse,Croutons, Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat, Käse, Ei Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer Die neuen Preise gelten ab 01.10.26
Dessert 1,50 €	Apfel	Schokoladenpudding	Pflaume	Quark mit Pfirsichen	Nektarine	Pudding Becher	Fruchtkompott
Allergiker Menü 10,80 €	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Kartoffelcremesuppe	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 40 28.09.-04.10.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Tag der Deutschen	Sonntag
Suppe	Blumenkohl- cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Brokkolicremesuppe AW,AG,J,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsebrühe Z Suppennudeln AW,F,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	leichte Gemüsebrühe J,Z Grießklößchen AW,B,F,Z
Menü Silber	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Semmelknödel AW,F,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Geflügelbratwurst Z Ketchupsauce AW,AG,B,I,J,Z,3 Kartoffelbällchen B,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Tortellini Carne AW,F,Z all arrabbiata Sauce AW,AG,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2	Fleischkäse Z Zwiebelsauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Gemüseschnitzel AW,AH,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3	Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Semmelknödel AW,F,Z
Gold Menü	Putengeschnetzelt es AW,AG,B,I,J,Z,7 Bratensauce AW,F,Z Eierknöpfe AW,F,J,Z,2,3 Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Hähnchenbrustfilet Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelgratin B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Schweinegulasch AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Hokifilet gebr. AW,B,D,G,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Cevapcici vom Rind AW,F,G,I,J Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2	Erbseintopf AW,AG,I,J,Z,3 Debrecziner G,J,Z,1,2,3	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Mischgemüse AW,J,Z,3 Spätzle AW,F,Z
Pasta / Auflauf	Bandnudeln gegart AW,F,Z Ratatouille AW,AG,I,J,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Sojabolognese AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Gemüsecurry AW,J,Z,3 Makkaroni AW,F,Z	Tortellini veg. AW,B,F,Z all arrabbiata Sauce AW,AG,I,J,Z,3 Karottensalat Z,2	Linienlasagne AW,J,Z Cremesauce AW,AG,I,J,Z Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3		
Vegetarisch	Grießbrei AW,B,Z Zimt-Zucker Z Kirschkompott Z	Grillkäse pan. AW,B,Z Bohnen gedämpft Z Kartoffelgratin B,Z	Polenta aus Maisgrieß Z Grillgemüse mit Hirtenkäse B,Z	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z	Falafelbällchen AW,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Karottensalat Z,2		
Salatteller	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	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		
Dessert	Apfel Z,9	Schokoladen- Pudding B,Z	Pflaume Z,9	Quark mit Pfirsichen B,Z	Nektarine Z,9	Pudding B,Z	Fruchtkompott Z,3
Allergiker Menü	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree Z	Kartoffelcremesuppe Z	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Erbseintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Seelachsfilet mit Currysauce, Karotten und Reis 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			

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.