

Speiseplan KW 41

05.10.- 11.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,70 €	Markerbsen- cremesuppe	Maisgrießsuppe	Grießklößchensuppe	Kartoffelcremesuppe	Grünkerncremesuppe	Nudelsuppe mit Gemüse	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,90 €	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Fusilli und Farmersalat	Frikadelle mit Bratensauce, Schupfnudeln und Bayrisch Kraut	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten	Chili con carne mit Reis	Schweinehaxe mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Sauerkraut	Spitzkohl- Kartoffeleintopf mit Pastinaken	Spinatknödel mit Champignon in Cremesauce
Gold Menü 10,00 €	Siedfleisch mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Rote-Bete-Salat	Seelachsfilet natur, cremiges Kürbisgemüse und Kartoffeln	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis	Hähnchen Cordon Bleu Bratensauce, Kroketten und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Karottensalat	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf 9,80 €	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese	Hörnchennudel- Pilzpflanne mit Karotte, Sellerie und Lauch, dazu Gurkensalat	Spaghetti mit Spinatsauce	Gnocchi mit Käsesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Käsespätzle und Karottensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,80 €	Kartoffel-Frischkäse- Taschen mit Kräutern, dazu Karotten- Kürbis-Püree	Bandnudeln mit Tomatensauce und Gurkensalat	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 10,00 €	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola Dressing und Brötchen	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		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer Die neuen Preise gelten ab 01.10.26
Dessert 1,50 €	Quarkspeise mit Apfelwürfeln	Birne	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Banane	Apfel	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker Menü 10,80 €	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Nudeln mit Champignonsauce	Linsen mit Nudeln	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 41 05.10.-11.10.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Markerbsencreme- suppe AW,AG,I,J,Z	Maisgrießsuppe AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe Z Grießklößchen AW,B,F,Z	Kartoffelcremesuppe AW,AG,B,I,J,Z,3	Grünkerncremesuppe AW,AD,B,J,Z	leichte Gemüsebrühe J,Z Suppenudeln AW,F,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Hähnchenbrustfilet Z Cremige Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Fusilli AW,Z Farmersalat AW,F,J,Z,2,3	Frikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Schupfnudeln AW,B,F,Z Bayrisch Kraut AW,M,Z,3	Linsen AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 Spätzle AW,F,Z Geflügelsaiten Z,2,3	Chili con carne AW,AG,B,Z,3 Reis Z	Schweinehaxe ca. 180g Z,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Sauerkraut AW,Z,3	Spitzkohl- Kartoffeleintopf mit Pastinaken AW,AG,J, Z	Spinatknödel AW,B,F,Z Champignons in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3
Gold Menü	Siedfleisch AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Meerrettichsauce AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Kartoffeln Z Rote-Bete-Salat M,Z,3,8	Seelachsfilet natur D,Z Cremiges Kürbisgemüse AW,AG,J,Z Kartoffeln Z	Schweinefleisch-C urry AW,AG,B,I,J,Z Duftreis Z	Cordon Bleu Gefl. AW,B,J,Z,1,2 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Krokette B,Z Blattsalat Z	Schlemmerfilet Bordelaise AW,D,Z Helle Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z Karottensalat Z,2	Schweinebraten AW,AG,B,I,J,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Kasseler Z,2,3,7 Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. AW,B,Z Gemüsebolognese AW,AG,I,J,Z,3	Hörnchennudel-Pilzpfanne mit Gemüse AW,B,F,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Spaghetti AW,F,Z Spinatsauce AW,AG,I,J,Z	Gnocchi AW,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Käsespätzle AW,B,F,Z Karottensalat Z,2		
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäs e-Tasche B,Z Karotten-Kürbis-Püree B,Z,3	Bandnudeln gegart AW,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Sojageschnetzeltes mit Asialgemüse und Ananas AW,AG,B,I,J,Z Bulgur AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3	Veg. Schnitzel pan. AW,Z Karotten ged. AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3		
Salatteller	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	Salatteller B,F,G,Z,2 Dressing B,F,G,J,M,Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A,G,H,Z		
Dessert	Quark mit Apfel B,Z,9	Birne Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Banane Z	Apfel Z,9	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Allergiker Menü	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Z	Nudeln mit Champignonsauce Z	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und D,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und 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.