

Speiseplan KW 42

12.10.- 18.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,70 €	Champignon- cremesuppe	Markerbsen cremesuppe	Tomatencremesuppe	Linsensuppe	Currycremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,90 €	Pangasiusfilet natur mit Tomaten- Gemüsesauce und Bandnudeln	Putengeschnitzeltes mit Champignons, Reis und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Gurkensalat	Geflügel-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Nürnberger Bratwürstle mit Bratensauce und Kartoffelsalat	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffeln	Gemüsestrudel mit Bratensauce und Kartoffelpüree
Gold Menü 10,00 €	Hähnchenbrustfilet mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Bratensauce, Fusilli und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Hähnchenroulade mit Gemüseris, Pestosauce und Gurkensalat	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfe und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Gaisburger Marsch mit Spätzle und Brötchen	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten, dazu ein Brötchen	Rinderhackbraten mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf 9,80 €	Vegetarische Cannelloni mit Tomatensauce und Farmersalat	Gemüsegulasch aus Tomaten mit Fusilli und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Makkaroni mit scharfem Kürbisragout und Gurkensalat	Bandnudeln mit Brokkolicremesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Hörnchennudeln mit Linsenbolognese		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,80 €	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Kartoffel-Gemüse- Gratin, dazu Gurkensalat	Curry-Kokos-Gemüse mit Vollkornnudeln	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 10,00 €	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat, Käse, Ei Dressing und Brötchen	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		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,50 €	Birne	Pflaume	Schokoladenpudding	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Apfel	Fruchtkompott	Pudding Becher
Allergiker Menü 10,80 €	Nudeln mit Tomatensauce	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Vegetarischer Gaisburger Marsch	Kartoffelcremesuppe	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 42 12.10.-18.10.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Champignoncreme- suppe AW,J,Z,3	Markerbsencreme- suppe AW,AG,I,J ,Z	Tomatencremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Linsensuppe AW,AG,B, G,I,J,M,Z,3	Currycremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü Silber	Pangasiusfilet natur Z Tomaten- Gemüsesauce AW,AG,I,J ,Z,3 Bandnudeln gegart AW,F,Z	Putengeschnetzelt es mit Champignons AW,AG,B, I,J,Z,3,7 Reis Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J ,Z,3 Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Geflügel-Köttbullar AW,F,G,J, Z Tomatencremesauc e AW,AG,I,J ,Z,3 Reis Z Blattsalat Z	Nürnberger Bratwürstle ca. Z 30g Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Blumenkohl-Käse- Medaillon AW,B,Z Gemüse in Cremesauce AW,J,Z,3 Kartoffeln Z	Gemüsestrudel AW,B,F,J, Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J, Z Kartoffelpüree B,Z,3	Schweinebraten AW,AG,B, I,J,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Fusilli AW,Z Chinakohlsalat Z	Hähnchenroulade B,G,Z Gemüserais J,Z Pestosauce AW,Z,2,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Schweineschnitzel nat. Z Cremige Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfle AW,F,Z Blattsalat Z	Gaisburger Marsch J,Z,3 Spätzle AW,F,Z Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Eintopf mit Lauch, Käse, AW,AG,B, Hackfleisch, Kartoffeln und I,J,Z Karotten Brötchen AW,AR,A G,H,Z	Rinderhackbraten G,J,Z Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Mischgemüse AW,J,Z,3 Kartoffelpüree B,Z,3
Pasta / Auflauf	Cannelloni veg. AW,B,F,Z Tomatensauce AW,AG,I,J ,Z,3 Farmersalat AW,F,J,Z, 2,3	Gemüsegulasch aus AW,AG,I,J Tomaten ,Z,3 Fusilli AW,Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Makkaroni AW,F,Z scharfes Kürbisragout AW,AG,I,J ,Z,3 Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Bandnudeln gegart AW,F,Z Brokkolicremesauce AW,I,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Hörnchennudeln AW,F,Z Linsenbolognese AW,AG,G, I,J,M,Z,3		
Vegetarisch	Nuggets veg. AH,I,Z Erbsen in Cremesauce AW,AG,J, Z Kartoffeln Z	Kirschenmichel AW,F,Z,3 Dessertsauce mit B,Z Vanillegeschmack	Kartoffel-Gemüse- Gratin B,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Curry-Kokos- Gemüse AW,AG,I,J ,Z,3 Vollkornnudeln AW,Z	Eieromelette B,F,Z Spinat in Cremesauce Z Kartoffeln Z		
Salatteller	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	Salatteller AW,B,Z Dressing B,F,G,J,M, Z,1,3,5 Brötchen AW,AR,A G,H,Z		
Dessert	Birne Z,9	Pflaume Z,9	Schokoladen- Pudding B,Z	Naturjoghurt mit B,Z,3 Pfirsichen	Apfel Z,9	Fruchtkompott Z,3	Pudding B,Z
Allergiker Menü	Nudeln mit Z,3 Tomatensauce	Kartottengulasch mit Z,3 Polenta	Nudeln mit Z,3 Rinderbolognese	Buntes Gemüsecurry mit J,Z,3 Reis	Vegetarischer Gaisburger J,Z,3 Marsch	Kartoffelcremesuppe Z	Hähnchenbrust mit Z Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

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 angeossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.