

Speiseplan KW 43

19.10.- 25.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,70 €	Zwiebelsuppe	Blumenkohl- cremesuppe	Karottencremesuppe	Süßkartoffel- cremesuppe	Kichererbsencurry- cremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,90 €	Hühnerfrikassee mit blanchierten Erbsen und Reis	Kartoffelgulasch mit Rinder-Köttbullar, Reis und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffeln und Erbsen-Mais-Gemüse	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat	Rinderfrikadelle mit feurigem Bohnergemüse und Wedges	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat
Gold Menü 10,00 €	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte und Ajvar- Rinderhackfleisch- Sauce mit Fusilli	Rindergeschnitzeltes mit Kartoffelknödel und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Seelachsfilet natur auf Lauch-Käse-Sauce mit Bandnudeln	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat	Schweinegulasch mit Eierknöpfle und Bauernsalat	Hähnchen- geschnitzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf 9,80 €	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Kichererbsen- Gemüse-Curry mit Makkaroni	Gemüselasagne mit Cremesauce und Gurkensalat	Mac and Cheese mit Karottensalat	Spinatspätzle mit Pilz-Gemüse-Ragout		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,80 €	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Kraut und Pilzen	Linsen-Gemüse- bolognese mit Nudeln	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille und Ebly	Gemüse-Köttbullar mit gedämpften Kohlrabi und Kartoffelpüree		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 10,00 €	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,50 €	Quarkspeise mit Kirschen	Banane	Pflaume	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Apfel	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker Menü 10,80 €	Sojageschnitzeltes mit Karotten und Reis	Linsen mit Nudeln	Nudeln mit Gemüsebolognese	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Nudeln mit Tomatensauce	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Rindergeschnitzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 43 19.10.-25.10.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe AW,AG,B, I,J,Z	Blumenkohl- cremesuppe AW,AG,I,J ,Z	Kartottencremesuppe AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe AW,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J ,Z,3
Menü Silber	Hühnerfrikassee AW,AG,B, I,J,Z Erbsen Z Reis Z	Kartoffelgulasch AW,J,Z Rinder-Köttbullar Z Reis Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Schweinsbratwurst G,J,Z,7 Zwiebelsauce AW,AG,B, I,J,Z Kartoffeln Z Erbsen-Mais-Gemü se Z	Pan. Schweineschnitzel AW,F,Z,7 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Karottensalat Z,2	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bohnengemüse "feurig" AW,AG,I,J ,Z,2,3 Kartoffelspalten Z	Röstiecken Z Kaisergemüse Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Fusilli AW,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Gekochte Eier F,Z Senfsauce AW,AG,G, I,J,Z Kartoffeln Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	veg. gefüllte Paprikahälfte AW,B,Z,2 Ajvarsauce mit AW,AG,I,J ,Z,3 Rinderhackfleisch Fusilli AW,Z	Rindergeschnetzeltes AW,AG,B, I,J,Z Kartoffelknödel Z Chinakohlsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G, I,J,M,Z,3	Seelachsfilet natur D,Z Lauch-Käse-Sauce AW,B,Z Bandnudeln gegart AW,F,Z	Hähnchenschnitzel nat. I,Z Süß-saure Sauce AW,I,M,Z, 3 Duftreis Z Karottensalat Z,2	Schweinegulasch AW,AG,B, I,J,Z Eierknöpfe AW,F,Z Bauernsalat Z	Hähnchenge- schnetzeltes in cremiger Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Fusilli AW,Z Rohkostsalat J,Z,2,3	Gefüllte Kalbsbrust G,J,Z,2 Bratensauce AW,AG,B, I,J,Z Spätzle AW,F,Z Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüsemaultaschen AW,F,J,Z Gemüsebrühe J,Z Kartoffelsalat G,M,Z,2,3	Kichererbsen-Gemüse- Curry AW,J,Z,3 Makkaroni AW,F,Z	Gemüselasagne AW,B,F,J, Z Cremesauce AW,AG,I,J ,Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Mac and Cheese AW,B,F,Z Karottensalat Z,2	Spinatspätzle AW,B,F,Z Pilz-Gemüse-Rago ut AW,AG,I,J ,Z,3		
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis AW,B,F,G, I,J,Z	Linsenbolognese AW,AG,G, I,J,M,Z,3 Nudeln AW,F,Z	Grießbrei AW,B,Z Z Zimt-Zucker Z Pfirsichkompott Z	Gemüse-Weizenkü chle AW,AH,A D,J,Z Ratatouille AW,AG,I,J ,Z,3 Ebly (Zartweizen) AW,Z	Gemüse-Köttbullar F,Z Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden AW,Z Kartoffelpüree B,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	Quarkspeise mit Kirschen B,Z	Banane Z	Pflaume Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack B,Z	Apfel Z,9	Fruchtkompott Z,3	Fruchtjoghurt B,Z
Allergiker Menü	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis I,Z	Linsen mit Nudeln G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,Z	Nudeln mit Tomatensauce Z,3	Erseneintopf mit Wurzelgemüse J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln 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