

Speiseplan KW 44

26.10.- 01.11.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Allerheiligen
Suppe 2,70 €	Kohlrabicremesuppe	Flädlesuppe	Blumenkohl- cremesuppe	Italienische Gemüsesuppe	Karottencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,90 €	Gyros mit leichter Paprikasauce, Reis und Weißkrautsalat	Hörnchennudeln mit Lachs-Tomatensauce	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprika-Gemüse- Sauce, Wedges und Gurkensalat	Schweineschnitzel natur mit Bratensauce, Fusilli Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Karottensalat	Schnippelbohnen- Eintopf mit Grießklößchen und Brötchen	Spinatknödel mit gemischten Pilzen in Cremesauce und Rohkostsalat
Gold Menü 10,00 €	Geflügelbratwurst mit Curry-Ketchupsauce, gebackenen Kartoffeln und Weißkrautsalat	Rinderfrikadelle mit Bratensauce und Kartoffelpüree, dazu Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce und Makkaroni mit Spinat, Tomaten, Sahne und Käse	Putengulasch mit Spätzle und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Tilapiafilet mit Senfsauce und Gemüse-Wildreis	Schupfnudel-Gemüse- Pfanne mit Kasseler	Putenbraten mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf 9,80 €	Gebratene Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse	Vegetarische Cannelloni (Spinat- Ricotta) mit Basilikumsauce und Endiviensalat mit Essig- Öl Dressing	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse, dazu Tomatensauce	Gemüsegulasch aus Paprika und Karotten mit Fusilli	Spaghetti mit Käsesauce und Karottensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,80 €	Erbseneintopf mit Brötchen	Gemüse-Weizenküchle mit Petersilien- Karotten in Cremesauce und Kartoffelpüree	Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt- Zucker	Blumenkohl in heller Kräutersauce mit Kartoffeln	Quinoa-Erbsen- Frikadelle mit Käsesauce, Kartoffeln und Karottensalat		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 10,00 €	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	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,50 €	Birne	Schokoladenpudding	Clementine	Naturjoghurt mit Pfirsichen	Apfel	Fruchtkompott	Pudding Becher
Allergiker Menü 10,80 €	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Karottengulasch mit Polenta	Nudeln mit Rinderbolognese	Vegetarischer Gaisburger Marsch	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 44 26.10.-01.11.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Allerheiligen
Suppe	Kohlrabicremesuppe AW,Z	Gemüsebrühe Z Flädle AW,B,F,Z	Blumenkohl-cremesuppe AW,AG,I,J,Z	Italienische Gemüsesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Karottencremesuppe AW,Z	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Gyros vom Schwein AW,AG,B,I,J,Z Ajvarsauce AW,AG,I,J,Z,3 Reis Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Hörnchennudeln AW,F,Z Lachs-Tomatensauce AW,AG,D,I,J,Z,3	Hähnchenschnitzel paniert AW,Z,7 Paprika-Gemüse-Sauce AW,AG,I,J,Z,3 Kartoffelspalten Z Gurkensalat Essig/Öl Z,2	Schweineschnitzel nat. Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Fusilli AW,Z Blattsalat Z	Spaghetti AW,F,Z Rinderbolognese AW,AG,I,J,Z,3 Ger. Hartkäse B,F,Z,1,2 Karottensalat Z,2	Bohnen-Eintopf AW,J,Z,3 Grießklößchen AW,B,F,Z Brötchen AW,AR,A,G,H,Z	Spinalknödel AW,B,F,Z Waldpilze in Cremesauce AW,AG,I,J,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Gold Menü	Geflügelbratwurst Z Curry- Ketchup-Sauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln geb. Z Weißkrautsalat J,Z,2,3	Rinderfrikadelle AW,F,Z Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Hähnchenbrustfilet Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3 Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,I,Z	Putengulasch AW,AG,B,I,J,Z Spätzle AW,F,Z Blattsalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Tilapiafilet natur D,Z Senfsauce AW,AG,G,I,J,Z Gemüse-Wildreis Z	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Kasseler AW,F,Z,2,3,7	Putenbraten G,Z,7 Bratensauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffelpüree B,Z,3 Rohkostsalat J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gnocchi AW,Z Ratatouille AW,AG,I,J,Z,3	Cannelloni veg. AW,B,F,Z Basilikumsauce AW,Z,2,3 Endiviensalat Z Essig-Öl Dressing AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Makkaroni mit Spinat, Tomatenwürfeln, Sahne und Käse AW,B,F,I,Z Tomatensauce AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsegulasch AW,AG,I,J,Z,3 Fusilli AW,Z	Spaghetti AW,F,Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Karottensalat Z,2		
Vegetarisch	Erbseneintopf AW,AG,I,J,Z,3 Brötchen AW,AR,A,G,H,Z	Gemüse-Weizenküchle AW,AH,A,D,J,Z Petersilien-Karotten in Cremesauce AW,Z Kartoffelpüree B,Z,3	Pfannkuchen AW,B,F,Z Apfelmus Z,3 Zimt-Zucker Z	Blumenkohl in heller Kräutersauce AW,AG,I,J,Z Kartoffeln Z	Quinoa-Erbsen- Frikadelle Z Käsesauce AW,AG,B,I,J,Z Kartoffeln Z Karottensalat Z,2		
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	Schokoladen- Pudding B,Z	Clementine Z,9	Naturjoghurt mit Pfirsichen B,Z,3	Apfel Z,9	Fruchtkompott Z,3	Pudding B,Z
Allergiker Menü	Buntes Gemüsecurry mit Reis J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln D,Z	Gemüseintopf mit Kartoffeln J,Z,3	Karottengulasch mit Polenta Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree 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.