Speiseplan KW 47

16.11.- 22.11.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe **2,70 €**	Süßkartoffel- cremesuppe	Champignon- cremesuppe	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich	Linsensuppe	Karottencremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber **9,90 €**	Rinder-Köttbullar mit Bratensauce, Spätzle und Gurkensalat	Hähnchenroulade mit Linsen-Dal und Reis	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen	Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat, dazu ein Brötchen	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Schnippelbohnen Eintopf mit Brötchen	Vegetarische Kohlroulade mit Bratensauce und Kartoffelpüree
Gold Menü **10,00 €**	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Nudeln und Gurkensalat	Schweinege- schnetzeltes mit Champignons, dazu Reis und Karottensalat	Seelachsnuggets in Petersilienpanade mit Spinat in Cremesauce Kartoffeln	Hähnchenschnitzel natur mit Bratensauce, Erbsen in Cremesauce und Fusilli	Schweinesteak mit Champignons in Cremesauce und Spätzle	Rinderfrikadellen mit Bratensauce, Kartoffeln und Mischgemüse	Rindergulasch mit Kartoffelknödel und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf **9,80 €**	Nudeln mit Lauch-Käse-Sauce und Gurkensalat	Überbackene Käse- Hörnchennudeln mit Tomatensauce und Karottensalat	Spaghetti mit Paprika-Ragout	Vegetarische Cannelloni mit Käsesauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gebratene Gnocchi mit Champignon- cremesauce und Karottensalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch **9,80 €**	Quarkkäulchen mit kaltem Kirschkompott	Nudeln mit Sojageschnetzeltem und Karottensalat	Vegetarische Mini- Hackbällchen mit Paprika-Ragout und Kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffelpüree	Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln und Tomatensauce		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller **10,00 €**	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse,Croutons, Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert **1,50 €**	Birne	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Naturjoghurt mit Apfelmus	Banane	Clementine	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker **Menü** **10,80 €**	Nudeln mit Gemüsebolognese	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Nudeln mit Tomatensauce	Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 47 16.11.-22.11.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Süßkartoffelcreme-suppe	AW,Z	Champignoncreme- suppe	AW,J,Z,3	Gemüsebrühe Eierstich	Z B,F,Z	Linsensuppe	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3	Karottencremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Rinder-Köttbullar Bratensauce Spätzle Gurkensalat Essig/Öl	Z AW,AG,B,I,J,Z AW,F,Z Z,2	Hähnchenroulade Linsen-Dal Reis	B,G,Z AW,J,Z Z	Hühnerfrikassee Reis Erbsen	AW,AG,B,I,J,Z Z Z	Fleischkäse Zwiebelsauce Kartoffelsalat Brötchen	Z AW,AG,B,I,J,Z G,M,Z,2,3 AW,AR,AG,H,Z	Rindermaultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat	AW,F,J,Z J,Z G,M,Z,2,3	Bohnen-Eintopf Brötchen	AW,J,Z,3 AW,AR,AG,H,Z	Kohlroulade veg. Bratensauce Kartoffelpüree	AW,F,I,Z AW,AG,B,I,J,Z B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet Bratensauce Nudeln Gurkensalat Essig/Öl	Z AW,AG,B,I,J,Z AW,F,Z Z,2	Schweinegeschnet- zeltes mit Champignons Reis Karottensalat	AW,AG,B,I,J,Z,3 Z Z,2	Seelachsnuggets in Petersilienpanade Spinat in Cremesauce Kartoffeln	AW,B,D,G,Z Z Z	Hähnchenschnitzel nat. Bratensauce Erbsen in Cremesauce Fusilli	I,Z AW,AG,B,I,J,Z AW,AG,J, Z AW,Z	Schweinesteak Champignons in Cremesauce Spätzle	Z AW,AG,I,J,Z,3 AW,F,Z	Rinderfrikadelle Bratensauce Kartoffeln Mischgemüse	AW,F,Z AW,AG,B,I,J,Z Z AW,J,Z,3	Rindergulasch Kartoffelknödel Rohkostsalat	AW,AG,B,I,J,Z Z J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Nudeln Lauch-Käse-Sauce Gurkensalat Essig/Öl	AW,F,Z AW,B,Z Z,2	Überbackene Käse-Hörnchennud eln Tomatensauce Karottensalat	AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 Z,2	Spaghetti Paprika-Ragout	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3	Cannelloni veg. Käsesauce Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing	AW,B,F,Z AW,AG,B,I,J,Z Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Gnocchi Champignoncreme- sauce Karottensalat	AW,Z AW,Z Z,2				
Vegetarisch	Quarkkäulchen ohne Rosinen ca. 100g Kirschkompott	AW,B,F,Z Z	Nudeln Sojageschnetzeltes Karottensalat	AW,F,Z AW,AG,B,I,J,Z Z,2	Mini-Hackbällchen veg. Paprika-Ragout Kartoffeln	AW,G,Z AW,AG,I,J,Z,3 Z	Gemüseschnitzel Erbsen in Cremesauce Kartoffelpüree	AW,AH,Z AW,AG,J, Z B,Z,3	Bulgur-Pfanne mit Gemüse und Tofu Tomatensauce	AW,I,Z AW,AG,I,J,Z,3				
Salatteller	Salatteller Dressing Brötchen	B,M,Z,2,3, 5 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,AG,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	AW,AG,B,F,G,J,M,Z,3 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,AG,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	AW,B,Z B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,AG,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,F,G,Z,2 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,AG,H,Z	Salatteller Dressing Brötchen	B,Z,6 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,AG,H,Z				
Dessert	Birne	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Naturjoghurt mit Apfelmus	B,Z,3	Banane	Z	Clementine	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Allergiker Menü	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Gemüseeintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z

Allergene

AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine
AR	Gluten,Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus.
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte		
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr
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 Phophat
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.