Speiseplan KW 49

30.11.- 06.12.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe 2,70 €	Markerbsen- cremesuppe	Maisgrießsuppe	Grießklößchensuppe	Kartoffelcremesuppe	Grünkerncremesuppe	Nudelsuppe	Gemüsecremesuppe
Menü Silber 9,90 €	Hähnchenbrustfilet mit cremiger Bratensauce, Fusilli und Gurkensalat	Frikadelle mit Krautschupfnudel- Pfan ne	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 mit cremigem Kürbisgemüse und Kartoffeln	Schweinefleisch-Curry mit Bambussprossen, Weißkraut, Paprika und Duftreis	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensauce, Kroketten und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Schlemmerfilet Bordelaise mit heller Kräutersauce, Kartoffeln und Farmersalat	Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat	Kasseler mit Gemüse in Cremesauce und Kartoffelpüree
Pasta / Auflauf 9,80 €	Vegetarische Ravioli mit Gemüsebolognese	Hörnchennudel-Pilzpfa nne mit Karotte, Sellerie und Lauch, dazu Karottensalat	Spaghetti mit Spinatsauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Gnocchi mit Käsesauce und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Käsespätzle und Farmersalat		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch 9,80 €	Kartoffel-Frischkäse- Taschen mit Kräutern, dazu Karotten- Kürbis-Püree	Bandnudeln mit Tomatensauce und Karottensalat	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse, Ananas und Bulgur	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zimt-Zucker	Vegetarisches Schnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffelpüree		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller 10,00 €	Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen	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		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert 1,50 €	Quark mit Apfelmus	Clementine	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Banane	Birne	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	Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 49 30.11.-06.12.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Markerbsencreme- suppe	AW,AG,I,J,Z	Maisgrießsuppe	AW,AG,I,J,Z	Gemüsebrühe Grießklößchen	Z AW,B,F,Z	Kartoffelcremesuppe	AW,AG,B,I,J,Z,3	Grünkerncremesuppe	AW,AD,B,J,Z	Gemüsebrühe Suppennudeln	Z AW,F,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J,Z,3
Menü Silber	Hähnchenbrustfilet Cremige Bratensauce Fusilli Gurkensalat Essig/Öl	Z AW,AG,B,I,J,Z AW,Z Z,2	Frikadelle Krautschupfnudel- Pfanne	AW,F,Z AW,F,Z	Linsen Spätzle Geflügelsaiten	AW,AG,B,G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z Z,2,3	Chili con carne Reis	AW,AG,B,Z,3 Z	Schweinehaxe ca. 180g Bratensauce Kartoffelpüree Sauerkraut	Z,7 AW,AG,B,I,J,Z B,Z,3 AW,Z,3	Spitzkohl- Kartoffeleintopf mit Pastinaken	AW,AG,J, Z	Spinatknödel Champignons in Cremesauce	AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z,3
Gold Menü	Siedfleisch Meerrettichsauce Kartoffeln Rote-Bete-Salat	AW,AG,I,J,M,Z,3,5 AW,AG,I,J,M,Z,3,5 Z M,Z,3,8	Seelachsfilet natur Cremiges Kürbisgemüse Kartoffeln	D,Z AW,AG,J,Z Z	Schweinefleisch-C urry Duftreis	AW,AG,B,I,J,Z Z	Cordon Bleu Gefl. Bratensauce Kroketten Blattsalat	AW,B,J,Z,1,2 AW,AG,B,I,J,Z B,Z Z	Schlemmerfilet Bordelaise Helle Kräutersauce Kartoffeln Farmersalat	AW,D,Z AW,AG,I,J,Z Z AW,F,J,Z,2,3	Schweinebraten Bratensauce Spätzle Rohkostsalat	AW,AG,B,I,J,Z AW,AG,B,I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3	Kasseler Gemüse in Cremesauce Kartoffelpüree	Z,2,3,7 AW,J,Z,3 B,Z,3
Pasta / Auflauf	Ravioli veg. Gemüsebolognese	AW,B,Z AW,AG,I,J,Z,3	Hörnchennudel-Pilzpfanne mit Gemüse Karottensalat	AW,B,F,J,Z,3 Z,2	Spaghetti Spinatsauce Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Gnocchi Käsesauce Blattsalat Essig-Öl Dressing	AW,Z AW,AG,B,I,J,Z Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Käsespätzle Farmersalat	AW,B,F,Z AW,F,J,Z,2,3				
Vegetarisch	Kartoffel-Frischkäs e-Tasche Karotten-Kürbis-Pü ree	B,Z B,Z,3	Bandnudeln gegart Tomatensauce Karottensalat	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 Z,2	Sojageschnetzeltes mit Asiagemüse und Ananas Bulgur	AW,AG,B,I,J,Z AW,Z	Kaiserschmarrn ohne Rosinen Apfelmus Zimt-Zucker	AW,B,F,Z Z,3 Z	Veg. Schnitzel pan. Karotten ged. Kartoffelpüree	AW,Z AW,Z B,Z,3				
Salatteller	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	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				
Dessert	Quark mit Apfelmus	B,Z,3	Clementine	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Banane	Z	Birne	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Allergiker Menü	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Bohnen und Kartoffelpüree	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	I,Z	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Gemüseeintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	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.