Speiseplan KW 50

07.12.- 13.12.2026	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	Putengeschnetzeltes mit Champignons, Kartoffelknödel und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Spaghetti mit Rinderbolognese, geriebenem Hartkäse und Karottensalat	Geflügel-Köttbullar mit Tomatencremesauce, Reis und Farmersalat	Geflügel-rostbratwürstchen mit Wirsing in Cremesauce und Kartoffeln	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 Gemüsereis, Pestosauce und Karottensalat	Schweineschnitzel natur mit cremiger Bratensauce, Eierknöpfle und Farmersalat	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 Gurkensalat	Gemüsegulasch aus Tomaten mit Fusilli und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing	Nudeln mit scharfem Kürbisragout	Bandnudeln mit Brokkolicremesauce und Farmersalat	Hörnchennudeln mit Spinat-Käsesauce		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch **9,80 €**	Vegetarische Nuggets mit Erbsen in Cremesauce und Kartoffeln	Kirschenmichel und Dessertsauce mit Vanillegeschmack	Kartoffel-Gemüse-Grat in mit Karottensalat	Curry-Kokos-Gemüse mit Vollkornnudeln	Eieromelette mit Spinat in Cremesauce und Kartoffeln		0711 - 16 22 10 10 kochtopf@markappich.de
Salatteller **10,00 €**	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	Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen		Alle Preise sind Endpreise incl. Umsatzsteuer
Dessert **1,50 €**	Clementine	Banane	Schokoladenpudding	Naturjoghurt mit Kirschen	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 50 07.12.-13.12.26	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 Tomaten- Gemüsesauce Bandnudeln gegart	Z AW,AG,I,J,Z,3 AW,F,Z	Putengeschnetzeltes mit Champignons Kartoffelknödel Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,I,J,Z,3,7 Z Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Spaghetti Rinderbolognese Ger. Hartkäse Karottensalat	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 B,F,Z,1,2 Z,2	Geflügel-Köttbullar Tomatencremesauce Reis Farmersalat	AW,F,G,J,Z AW,AG,I,J,Z,3 Z AW,F,J,Z,2,3	Geflügelrostbratwurst Wirsing in Cremesauce Kartoffeln	Z AW,AG,I,J,Z Z	Blumenkohl-Käse-Medaillon Gemüse in Cremesauce Kartoffeln	AW,B,Z AW,J,Z,3 Z	Gemüsestrudel Bratensauce Kartoffelpüree	AW,B,F,J, Z AW,AG,B,I,J,Z B,Z,3
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet Erbsen in Cremesauce Kartoffelpüree	Z AW,AG,J, Z B,Z,3	Schweinebraten Bratensauce Fusilli Chinakohlsalat	AW,AG,B,I,J,Z AW,AG,B,I,J,Z AW,Z Z	Hähnchenroulade Gemüsereis Pestosauce Karottensalat	B,G,Z J,Z AW,Z,2,3 Z,2	Schweineschnitzel nat. Cremige Bratensauce Eierknöpfle Farmersalat	Z AW,AG,B,I,J,Z AW,F,Z AW,F,J,Z,2,3	Gaisburger Marsch Spätzle Brötchen	J,Z,3 AW,F,Z AW,AR,AG,H,Z	Eintopf mit Lauch, Käse, Hackfleisch, Kartoffeln und Karotten Brötchen	AW,AG,B,I,J,Z AW,AR,AG,H,Z	Rinderhackbraten Bratensauce Mischgemüse Kartoffelpüree	G,J,Z AW,AG,B,I,J,Z AW,J,Z,3 B,Z,3
Pasta / Auflauf	Cannelloni veg. Tomatensauce Gurkensalat Essig/Öl	AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z,3 Z,2	Gemüsegulasch aus Tomaten Fusilli Chinakohlsalat Essig-Öl Dressing	AW,AG,I,J,Z,3 AW,Z Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Nudeln scharfes Kürbisragout	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,3	Bandnudeln gegart Brokkolicremesauce Farmersalat	AW,F,Z AW,I,Z AW,F,J,Z,2,3	Hörnchennudeln Spinat-Käsesauce	AW,F,Z AW,B,Z				
Vegetarisch	Nuggets veg. Erbsen in Cremesauce Kartoffeln	AH,I,Z AW,AG,J, Z Z	Kirschenmichel Dessertsauce mit Vanillegeschmack	AW,F,Z,3 B,Z	Kartoffel-Gemüse- Gratin Karottensalat	B,Z Z,2	Curry-Kokos- Gemüse Vollkornnudeln	AW,AG,I,J,Z,3 AW,Z	Eieromelette Spinat in Cremesauce Kartoffeln	B,F,Z Z Z				
Salatteller	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	Salatteller Dressing Brötchen	B,F,G,Z,2 B,F,G,J,M,Z,1,3,5 AW,AR,AG,H,Z				
Dessert	Clementine	Z,9	Banane	Z	Schokoladen- Pudding	B,Z	Naturjoghurt mit Kirschen	B,Z	Apfel	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Pudding	B,Z
Allergiker Menü	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Karottengulasch mit Polenta	Z,3	Nudeln mit Rinderbolognese	Z,3	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Vegetarischer Gaisburger Marsch	J,Z,3	Kartoffelcremesuppe	Z	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.