Speiseplan KW 51

14.12.- 20.12.2026	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, dazu blanchierte Erbsen und Reis	Kartoffelgulasch mit Geflügel- fleischbällchen, Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Schweinsbratwurst mit Krautschupfnudel- Pfanne	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Kartoffelsalat	Rinderfrikadelle mit feurigem Bohnengemüse und gebackenen Kartoffeln	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	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing	Seelachsfilet natur auf Lauch-Käse-Sauce mit Bandnudeln und Farmersalat	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat	Schweinegulasch mit Eierknöpfle und Gurkensalat	Hähnchen- geschnetzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat
Pasta / Auflauf **9,80 €**	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat	Linsenbolognese mit feinem Suppengemüse und dazu Makkaroni	Vegetarische Tortellini mit Lauch-Käse-Sauce und Farmersalat	Mac and Cheese mit Karottensalat	Spinatknödel mit Pilz-Gemüse-Ragout		Appich Der leckere Kochtopf
Vegetarisch **9,80 €**	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Kraut und Pilzen	Kichererbsen- Gemüse-Curry mit Makkaroni	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille und Ebly	Gemüse-Köttbullar mit Cremesauce, Eierknöpfle und Gurkensalat		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 €**	Joghurt-Quark mit Ananas	Banane	Clementine	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	Apfel	Fruchtkompott	Fruchtjoghurt
Allergiker **Menü** **10,80 €**	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis	Linsen mit Nudeln	Nudeln mit Gemüsebolognese	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Nudeln mit Champignonsauce	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 51 14.12.-20.12.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Zwiebelsuppe	AW,AG,B,I,J,Z	Blumenkohl-cremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Karottencremesuppe	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 Erbsen Reis	AW,AG,B,I,J,Z Z Z	Kartoffelgulasch Geflügelfleischbällchen Reis Blattsalat	AW,AG,I,J,Z AW,F,G,J,Z Z Z	Schweinsbratwurst Krautschupfnudel- Pfanne	G,J,Z,7 AW,F,Z	Pan. Schweineschnitzel Bratensauce Spätzle Kartoffelsalat	AW,F,Z,7 AW,AG,B,I,J,Z AW,F,Z G,M,Z,2,3	Rinderfrikadelle Bohnengemüse "feurig" Kartoffeln geb.	AW,F,Z AW,AG,I,J,Z,2,3 Z	Röstiecken Kaisergemüse Cremesauce	Z Z AW,AG,I,J,Z	Gekochte Eier Senfsauce Kartoffeln Rohkostsalat	F,Z AW,AG,G,I,J,Z Z J,Z,2,3
Gold Menü	veg. gefüllte Paprikahälfte Ajvarsauce mit Rinderhackfleisch Fusilli	AW,B,Z,2 AW,AG,I,J,Z,3 AW,Z	Rindergeschnetzeltes Blattsalat Essig-Öl Dressing	AW,AG,B,I,J,Z Z AW,AG,G,I,J,M,Z,3	Seelachsfilet natur Lauch-Käse-Sauce Bandnudeln gegart Farmersalat	D,Z AW,B,Z AW,F,Z AW,F,J,Z,2,3	Hähnchenschnitzel nat. Süß-saure Sauce Duftreis Karottensalat	I,Z AW,I,M,Z,3 Z Z,2	Schweinegulasch Eierknöpfle Gurkensalat Essig/Öl	AW,AG,B,I,J,Z AW,F,Z Z,2	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce Fusilli Rohkostsalat	AW,AG,B,I,J,Z AW,Z J,Z,2,3	Gefüllte Kalbsbrust Bratensauce Spätzle Rohkostsalat	G,J,Z,2 AW,AG,B,I,J,Z AW,F,Z J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüsemaultaschen Gemüsebrühe Kartoffelsalat	AW,F,J,Z J,Z G,M,Z,2,3	Linsenbolognese Makkaroni	AW,AG,G,I,J,M,Z,3 AW,F,Z	Tortellini veg. Lauch-Käse-Sauce Farmersalat	AW,B,F,Z AW,B,Z AW,F,J,Z,2,3	Mac and Cheese Karottensalat	AW,B,F,Z Z,2	Spinatknödel Pilz-Gemüse-Ragout	AW,B,F,Z AW,AG,I,J,Z,3				
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis	AW,B,F,G,I,J,Z	Kichererbsen-Gem üse-Curry Makkaroni	AW,J,Z,3 AW,F,Z	Grießbrei Zimt-Zucker Pfirsichkompott	AW,B,Z Z Z	Gemüse-Weizenküchle Ratatouille Ebly (Zartweizen)	AW,AH,AD,J,Z AW,AG,I,J,Z,3 AW,Z	Gemüse-Köttbullar Cremesauce Eierknöpfle Gurkensalat Essig/Öl	F,Z AW,AG,I,J,Z AW,F,Z Z,2				
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	Joghurt-Quark mit Ananas	B,Z	Banane	Z	Clementine	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	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z	Nudeln mit Champignonsauce	Z	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Rindergeschnetzelt es mit Blumenkohl und Kartoffeln	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.