



Café am Sonnengarten

Speiseplan vom 19.02. – 25.02.2018

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 19.02.18	Wirsiingcremesuppe 51)52)58) Schweineschnitzel nach Zigeuner Art 51) Balkangemüse 52)58) Kroketten 52)58) Pflaumenkompott 2)	Wirsiingcremesuppe 51)52)58) Veget. Bratling 1)51)54)61) mit Spreewälder Sauce 51)52)58)60)63) Salzkartoffeln Chicoréesalat 63) Pflaumenkompott 2)
Dienstag 20.02.18	Brechbohneintopf bürgerlich mit gebratenen Schweinebauch 1)2)51) Eierlikörpudding mit Sahne 12)52)58)	Blumenkohlcremesuppe 51)52)58) Gebackener Camembert 51)52)58) mit Preiselbeerkompott Baguettebrot 51) , Salat 63) Eierlikörpudding mit Sahne 12)52)58)
Mittwoch 21.02.18	Minestrone 1)2)51)60) Hausgemachte Lasagne (rein Rind) 51)52)58) Gemischter Salat 61)63) Cappuccinoquark 52)58)	Minestrone 1)2)51)60) Rahmgeschnetzeltes vom Schwein 51)52)58) Feine Erbsen 52)58) Salzkartoffeln Cappuccinoquark 52)58)
Donnerstag 22.02.18	Hühnerbrühe mit Reis 2) Burgunder Braten vom Schwein 1)2)51) Sauerkraut Kartoffelpüree 52)58) Götterspeise 12)	Hühnerbrühe mit Reis 2) Geflügelbratwurst 51)52)58)60) Chinakohl in Frischkäsesauce 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Götterspeise 12)
Freitag 23.02.18	Senfcremesuppe 51)52)58)61) Kartoffeln mit Kräuterquark 52)58) Salat 63) Pfirsichkompott 2)	Senfcremesuppe 51)52)58)61) Gedünstetes Fischfilet 60) mit Dillsauce 51)52)58) Gemüseallerlei 52)58) Salzkartoffeln Pfirsichkompott 2)
Samstag 24.02.18	Weißer Bohnensuppe mit Fleischwursteinlage 1)2)16)60) Brot 51) Zitronen-Joghurtflammeri 52)58)	Schwäbischer Suppentopf mit Rindfleischeinlage 51)60) Brot 51) Zitronen-Joghurtflammeri 52)58)
Sonntag 25.02.18	Festtagsuppe 3)51)60) Meerrettichschmorbraten 1)2)13)51)52)58)63) Rosenkohl 52)58) Röstinchen Birne Helene 52)58)	

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

3-Gang-Komplett-Menü 6,00 € / 2-Gang-Eintopf-Menü 4,70€

1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit Süßungsmittel, 6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12) mit Farbstoff, 13) geschwefelt, 16) mit Phosphat*, 19) mit Milcheiweiß*, 20) mit Eiklar*

*Kennzeichnungspflichtige Zutat für Fleischerzeugnisse

Allergenkennzeichnung:

51 Glutenhaltiges Getreide(Weizen), 52 Laktose, 53 Krebstiere, 54 Eier, 55 Fisch, 56 Erdnüsse, 57 Soja, 58 Milch, 59 Schalenfrüchte

60 Sellerie, 61 Senf, 62 Sesam, 63 Schwefeldioxid und Sulfid, 64 Lupinen, 65 Weichtiere

Hinweis: In diesem Betrieb werden außer Weich- und Krebstieren alle o.g. Lebensmittel verwendet. Die hergestellten Speisen können daher Spuren dieser Allergene enthalten.