



Café am Sonnengarten

Speiseplan vom 19.03. – 25.03.2018

Vollkost

Leichte Vollkost

| | | |
|------------------------|---|---|
| Montag 19.03.18 | Bouillon mit Grießklößchen 51)60) Frische Bratwurst 1)2) Kohlrabi 52)58) Salzkartoffeln Birnenkompott | Bouillon mit Grießklößchen 51)60) Gemüsebratling60)52)58) mit Schnittlauchsauce 51)52)58) Kartoffelgratin51)52)58) Chicoree-Mandarinen Salat 63) Birnenkompott |
| Dienstag 20.03.18 | Schwarzwurzelcremesuppe 2)52)58) Matjesfilet 1)51)55) mit Senf-Dillsauce 12)52)58) Bratkartoffeln Cremedessert 51)52)54)58) | Schwarzwurzelcremesuppe 2)52)58) Rührei 52)58)60) mit Rahmspinat 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Cremedessert 51)52)54)58) |
| Mittwoch 21.03.18 | Broccolicremesuppe 51)52)58) Champignonpfannkuchen 51)52)54)58) mit Basilikumrahm 52)58) Salat 60)63) Fürst -Pückler – Quark 12)52)58) | Broccolicremesuppe 51)52)58) Gekochte Ochsenbrust Meerrettichsauce 2)13)52)58) Gemüseallerlei 52)58)60) Salzkartoffeln Fürst -Pückler – Quark 12)52)58) |
| Donnerstag 22.03.18 | Gemüsesuppe mit Einlage 61) Sauerkrautauflauf (Sauerkraut, Hackfleisch, Püree) 52)58) Rote Grütze mit Vanillesauce 12)52)58) | Graupensuppe mit Rindfleischeinlage 60) Brot51) Rote Grütze mit Vanillesauce 12)52)58) |
| Freitag 23.03.18 | Wurzelgemüsecremesuppe 51)52)58) Putensteak mit Orangen- Pfeffer – Hollandaise 51)52)54)58)60) Blumenkohl 52)58) Salzkartoffeln Grießbrei mit Aprikose 51)52)58) | Wurzelgemüsecremesuppe 51)52)58) Helles Fischragout 51)52)58) Salzkartoffeln Salat 63) Grießbrei mit Aprikose 51)52)58) |
| Samstag 24.03.18 | Linsensuppe mit Mettwursteinlage 1)2)60)61)63) Brot51) Heidelbeerjoghurt 52)58) | Kürbiscremesuppe 51)52)58) Süße, gefüllte Pfannkuchen 51)52)54)58) mit Vanillesauce 12)52)58) Kaffee Heidelbeerjoghurt 52)58) |
| Sonntag 25.03.18 | Kräutercremesuppe 51)52)58) Rheinischer Sauerbraten 51)61) Rotkohl Klöße Apfelmus 2) | |

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 Sulfit, 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.