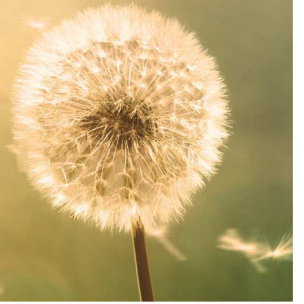


Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 01.11.-07.11.2021

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 01.11.21 Allerheiligen	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60) Zwiebel-Sahne Schnitzel von der Pute1)51)52)58) Romanesco52)58) Röstinchen Eiscreme 52)58)12)	
Dienstag 02.11.21	Kohlrabicremesuppe51)52)58) Gebratener Schweinebauch 51) mit Senfsauce 51) Rosenkohl52)58), Püree 52)58) Bratapfelpudding 52)58)59	Kohlrabicremesuppe51)52)58) Ofencurry (Hähnchenfleisch, Mais, Champignons, Ananas, Curry) 51)52)58) Reis, Salat 52)58)63) Bratapfelpudding 52)58)59
Mittwoch 03.11.21	Legierte Grießsuppe52)58) Szegediner Gulasch 51)52)58) (Schweinegulasch mit Sauerkraut und Creme fraîche) Salzkartoffeln Vanillepudding mit Karamellgebäck und Preiselbeeren 51)52)58)59)a,b,c,d,)	Legierte Grießsuppe52)58) Hähnchenbrustfilet in pikanter Apfelsauce 51)52)58), Kroketten 52)58) Salat 52)58)60)63) Vanillepudding mit Karamellgebäck und Preiselbeeren 51)52)58)59)a,b,c,d,)
Donnerstag 04.11.21	Flädlesuppe 51)60) Cevapcici mit Tzaziki 51)52)54)58) Djuvec Reis Krautsalat 63) Kirsch-Marzipan Mousse 51)52)54)58)59)	Schnittbohnsuppe mit Fleischbällchen 51)52)54)58) Brot 51) Kirsch-Marzipan Mousse 51)52)54)58)59)
Freitag 05.11.21	Schwarzwurzelcremesuppe 51)52)58) Hackfleischsauce (Rind)2)51)6)61) Geriebener Käse 51)52)58) Nudeln 51)52)58), Salat 52)58)63) Eierpunschpudding 52)58)59)	Schwarzwurzelcremesuppe 51)52)58) Gegrilltes Kabeljaufilet 51)54)55) mit Sauce hollandaise51)52)58) Blattspinat52)58), Salzkartoffeln Eierpunschpudding 52)58)59)
Samstag 06.11.21	Grüne Erbsensuppe mit Eisbeinflischeinlage1)2)60) Brot 51) Fruchtjoghurt52)58)	Westfälisches Blindhuhn (Eintopf mit Birnen, Möhren, Kartoffeln und geräuchertem Fleisch)1)2)16) Brot 51) Fruchtjoghurt52)58)
Sonntag 07.11.21	Kraftbrühe mit Grießklößchen 3)51)60) Rindergulasch 51)52)58) Bohnensalat1)2)12)51)54)52)58) Spätzle 51)52)58) Weingelee 12)	

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

3-Gang-Komplett-Menü 8,00 € / 2-Gang-Eintopf-Menü 6,00 €

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

51 Glutenhaltiges Getreide Weizen, 51a) Roggen, 51b) Dinkel, 51c) Gerste, 51d) Hafer, 52 Laktose, 53 Krebstiere, 54 Eier, 55 Fisch, 56 Erdnüsse, 57 Soja, 58 Milch, 59 Schalenfrüchte Mandeln, 59a) Haselnüsse, 59b) Walnüsse, 59c) Pistazien, 59d) Pecannüsse

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.