

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 22.11.-28.11.2021

	Vollkost	Leichte Vollkost
Montag 22.11.21	Selleriecremesuppe 12)51)52)58) Hausgemachte Frikadelle 19)20)51)52)54)58)61) Steckrüben in holländischer Sauce 51)52)58), Salzkartoffeln Mandarinenkompott	Selleriecremesuppe 12)51)52)58) Käsesoufflé 51)52)54)58) Salatteller 52)58)60)61)63) Mandarinenkompott
Dienstag 23.11.21	Minestrone 1)2)51)60) Zwiebel-Schweineleber-Pfanne 52)58) Schupfnudeln 51)54) Salat 63) Bananenquark 52)58)	Minestrone 1)2)51)60) Rührei 52)58) Rahmspinat 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Bananenquark 52)58)
Mittwoch 24.11.21	Grünkohleintopf bürgerlich mit Mettwurst 1)2)16)61 Schokoladenpudding mit Vanillesauce 52)58)	Paprikacremesuppe 12)51)52)58) Kartoffeln mit Kräuterquark 52)58) Salat 63) Schokoladenpudding mit Vanillesauce 52)58)
Donnerstag 25.11.21	Hühnerbouillon 60) Kleine geschmorte Schweinshaxe 51) Rosenkohl 1)2) Salzkartoffeln Götterspeise 12)	Hühnerbouillon 60) Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsauce 12)51)52)58) Salzkartoffeln Rote- Beete- Salat 4)63) Götterspeise 12)
Freitag 26.11.21	Käsecremesuppe 51)52)58)60) Seelachsfilet im Bierteig 51)55)54) Bechamelkartoffeln 4)12)51)52)58) Salat 52)58)63) Eis 52)58)	Käsecremesuppe 51)52)58)60) Gegrillte Hähnchenkeule 51) Wachsbohnen 52)58) Salzkartoffeln Eis 52)58)
Samstag 27.11.21	Serbische Bohnensuppe mit Wursteinlage 1)2)16)60) Brot 51) Nektarinenpudding 52)58)	Kartoffeltopf mit Sellerie und Tomaten Bockwurst 1)2)16) Brot 51) Nektarinenpudding 52)58)
Sonntag 28.11.21		Brühe mit Fleischklößchen 51)60) Rheinischer Sauerbraten 51)63) Rotkohl Klöße Apfelmus 2)

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.