

# Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



## Speiseplan vom 13.12.-19.12.2021

### Vollkost

### Leichte Vollkost

Montag 13.12.21	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60) Gebratenes Schnitzel 51) Rotkohl 52)58) Klöße Ananaskompott	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60) Herzhaftes Kartoffelgratin 51)52)54)58) Salatteller 52)58)60)61)63)  Ananaskompott
Dienstag 14.12.21	Kohlrabicremesuppe 51)52)58) Gegrillter Schweinebauch 51) mit Senfsauce 51) Rosenkohl 52)58), Püree 52)58) Bratapfelpudding 52)58)59	Kohlrabicremesuppe 51)52)58) Ofencurry (Hähnchenfleisch, Mais, Champignons, Ananas, Curry) 51)52)58) Reis, Salat 52)58)63) Bratapfelpudding 52)58)59
Mittwoch 15.12.21	Legierte Grießsuppe 52)58) Szedediner 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 Grießsuppe 52)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 16.12.21	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 17.12.21	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 hollandaise 51)52)58) Blattspinat 52)58), Salzkartoffeln Eierpunschpudding 52)58)59)
Samstag 18.12.21	Grüne Erbsensuppe mit Eisbeinflischeinlage 1)2)60) Brot 51) Fruchtjoghurt 52)58)	Westfälisches Blindhuhn ( Eintopf mit Birnen, Möhren, Kartoffeln und geräuchertem Fleisch) 1)2)16) Fruchtjoghurt 52)58)
Sonntag 19.12.21	Kraftbrühe mit Grießklößchen 3)51)60) Rindergulasch 51)52)58) Bohnensalat 1)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.