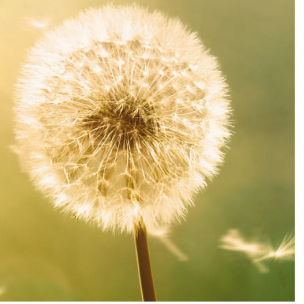


# Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



## Speiseplan vom 31.01.-06.02.2022

### Vollkost

### Leichte Vollkost

Montag 31.01.22	Bouillon mit Grießklößchen 51)60) Ziesenbratwurst1)2) Dicke Bohnen 1)2) Stampfkartoffeln52)58) Birnenkompott	Bouillon mit Grießklößchen 51)60) Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Currysauce 51)52)58), Reis Chicoree-Mandarinen Salat 63) Birnenkompott
Dienstag 01.02.22	Schwarzwurzelcremesuppe 2)52)58) Matjesfilet 1)51)55) mit Senf-Dillsauce 12)52)58)61) Bratkartoffeln, Salat63) Cremedessert 51)52)54)58)	Schwarzwurzelcremesuppe 2)52)58) Rührei 52)54)58)60) mit Rahmspinat 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Cremedessert 51)52)54)58)
Mittwoch 02.02.22	Broccolicremesuppe 51)52)58) Pfannkuchen mit Camembert und Preiselbeeren51)52)54)58) Salat 60)63)  Fürst -Pückler – Quark 12)52)58)	Broccolicremesuppe 51)52)58) Tafelspitz in Meerrettichsauce 2)13)52)58) Erbsen und Möhren 52)58)60) Salzkartoffeln Fürst -Pückler – Quark 12)52)58)
Donnerstag 03.02.22	Gemüsesuppe mit Einlage 61) Sauerkrautauflauf (Sauerkraut, Hackfleisch, Püree) 52)58) Rote Grütze mit Vanillesauce 12)52)58)	Graupensuppe mit Rindfleischeinlage 60) Brot Rote Grütze mit Vanillesauce 12)52)58)
Freitag 04.02.22	Wurzelgemüsecremesuppe 51)52)58)60 Putensteak mit Pfeffersauce 51)52)58) Rahmkohlrabi 51)52)58) Salzkartoffeln Grießbrei mit Aprikose 52 )58)	Wurzelgemüsecremesuppe 51)52)58)60 Gedünstetes Seelachsfilet 55) Petersiliensauce 51)52)58) Salzkartoffeln, Salat 63) Grießbrei mit Aprikose 52 )58)
Samstag 05.02.22	Linsensuppe mit Mettwursteinlage 1)2)60)61)63), Brot 51) Heidelbeerjoghurt 52)58)	Kürbiscremesuppe 51)52)58) Germknödel51)52)54)58) mit Vanillesauce 12)52)58), Kaffee Heidelbeerjoghurt 52)58)
Sonntag 06.02.22	Kräutercremesuppe 51)52)58) Rheinischer Sauerbraten 51)61) 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.