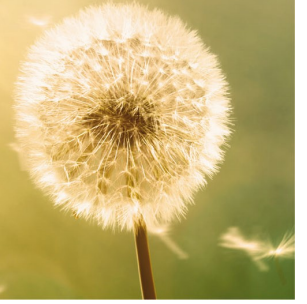


Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 14.02.-20.02.2022

	<u>Vollkost</u>	<u>Leichte Vollkost</u>
Montag 14.02.22	Broccolicremesuppe 51)52)58) Schweineschnitzel 51) Balkangemüse 52)58) Kroketten 52)58) Pflaumenkompott 2)	Broccolicremesuppe 51)52)58) Veget. Bratling 1)51)54)61) mit Spreewälder Sauce 51)52)58)60)63) Salzkartoffeln, Chicoréesalat 63) Pflaumenkompott 2)
Dienstag 15.02.22	Schnittbohneintopf bürgerlich mit gegrilltem Schweinebauch 1)2)51) Vanillepudding mit Eierlikör und Sahne 12)52)58)	Blumenkohlcremesuppe 51)52)58) Ravioli mit Schinken-Sahnesauce 1)2)16)51)52)58) Salat 52)58)63) Vanillepudding mit Eierlikör und Sahne 12)52)58)
Mittwoch 16.02.22	Minestrone 1)2)51)60) Hausgemachte Lasagne (rein Rind) 51)52)58) Gemischter Salat 52)58)61)63) Cappuccinoquark 52)58)	Minestrone 1)2)51)60) Rahmgeschnetzeltes vom Schwein 51)52)58) Feine Erbsen 52)58) Salzkartoffeln Cappuccinoquark 52)58)
Donnerstag 17.02.22	Hühnerbrühe mit Reis 2) Kasselerbraten 1)2)51) Sauerkraut 1)2) Kartoffelpüree 52)58) Götterspeise mit Vanillesauce 12)52)58)	Hühnerbrühe mit Reis 2) Geflügelbratwurst 51)52)58)60) Kartoffelpüree 52)58) Salat 52)58)63) Götterspeise mit Vanillesauce 12)52)58)
Freitag 18.02.22	Steckrübencremesuppe 51)52)58)61) Vegetarische Gemüsepfanne 51)52)58) Reis ,Salat 63) Pfirsichkompott 2)	Steckrübencremesuppe 51)52)58)61) Fischfilet 51)55)60) mit Dillsauce 51)52)58) Gemüseallerlei 52)58), Salzkartoffeln Pfirsichkompott 2)
Samstag 19.02.22	Weißer Bohnensuppe mit Fleischwursteinlage 1)2)16)60) Brot 51) Zitronen- Joghurtflammeri 52)58)	Schwäbischer Suppentopf mit Rindfleischeinlage 51)60) Brot 51) Zitronen- Joghurtflammeri 52)58)
Sonntag 20.02.22	Festtagsuppe 3)51)60) Meerrettichschmorbraten vom Rind 1)2)13)51)52)58)63) Rosenkohl 52)58) Röstinchen Birne Helene 52)58)	

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.