

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 04.07.- 10.07.2022

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 04.07.22	Fleischbrühe mit Eierstich 54)60) Grillwurst 1)2)16)51) Balkangemüse 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Ananaskompott	Fleischbrühe mit Eierstich 54)60) Hühnerfrikassee „indisch“ mit Curry und Früchten51)52)58) Reis, Chinakohlsalat 63) Ananaskompott
Dienstag 05.07.22	Champignoncremesuppe 12)51)52)58) Kasseler 1)2)51) Dicke Bohnen 1)2) Salzkartoffeln Westfälische Quarkspeise 51)52)58)	Champignoncremesuppe 12)51)52)58) Gefüllte Dampfnudeln mit Vanillesauce 12)51)52)54)58) Mohnzucker, Kompott Westfälische Quarkspeise51)52)58)
Mittwoch 06.07.22	Minestrone 1)2)51)60)61) Schnitzel mit Jägersauce 51)52)58) Kroketten, Paprikasalat 63) Schokoladenpudding52)58)	Minestrone 1)2)51)60)61) Gegrillte Hähnchenkeule 51)52)58)60) Schwarzwurzeln polnische Art 51)54)52)58) Petersilienkartoffeln52)58) Schokoladenpudding 52)58)
Donnerstag 07.07.22	Meerrettichcremesuppe 2)12)13)51)52)58)63) Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce 19)20)51)52)54)58)61) Reis, Salat 52)58)63) Grütze mit Sahne 52)58)	Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Wursteinlage 1)2)16)60) Brot 51) Grütze mit Sahne 52)58)
Freitag 08.07.22	Legierte Grießsuppe 51)52)58) Lauchpfannkuchen 51)52)54)58) mit Kräuterschmand 52)58) Gemischter Blattsalat 63) Pfirsichdickmilch 52)58)	Legierte Grießsuppe 51)52)58) Gebratenes Fischfilet mit Zitronenbittersauce 12)51)52)58) Gurkengemüse 52)58), Salzkartoffeln Pfirsichdickmilch52)58)
Samstag 09.07.22	Linsensuppe mit geräucherter Dicker Rippe1)2)16)60)63), Brot 51) Pistazienpudding 12)52)58)59c)	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Fleischbrühe mit Gemüsestreifen12)51)52)58), Baguette 51) Pistazienpudding 12)52)58)59c)
Sonntag 10.07.22	Kräutercremesuppe 12)51)52)58) Bitte wählen Sie aus: Pferdegulasch 51) oder Rinderbraten 51) Kaisergemüse 52)58), Klöße Eistörtchen 12)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.