

# Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



## Speiseplan vom 18.07.- 24.07.2022

### Vollkost

### Leichte Vollkost

|                        |   |  |
|------------------------|---|--|
| Montag<br>18.07.22     | Selleriecremesuppe 12)51)52)58)<br>Schweineschnitzel mit<br>Paprikasauce 51)<br>Blumenkohl 52)58)<br>Salzkartoffeln<br>Stachelbeerkompott   | Selleriecremesuppe 12)51)52)58)<br>Sojabolognese 2)51)57)<br>Parmesan 1)52)54)58)<br>Butternudeln 51)52)58)<br>Salat 52)58)63)<br>Stachelbeerkompott         |
| Dienstag<br>19.07.22   | Möhrencremesuppe 12)51)52)58)<br>Frikadelle 1)2)51)52)54)58)<br>Rosenkohl 52)58)<br>Püree 52)58)<br>Eishörnchen 51)52)58)59)  | Möhrencremesuppe 12)51)52)58)<br>Hähnchenbrustfilet<br>mit Käsesauce 12)51)52)58)60)<br>Reis, Salat 61)63)<br>Eishörnchen 51)52)58)59)                       |
| Mittwoch<br>20.07.22   | Tomatencremesuppe 51)<br>Griechische Moussaka (Kartoffeln,<br>Hackfleisch, Auberginen und Tomaten mit<br>cremiger Béchamelsauce und<br>Käse) 51)52)54)58)60), Salat 52)58)61)63)<br>Zitronen-Joghurtflammeri 52)58) | Tomatencremesuppe 51)<br>Putenrollbraten a la creme 51)52)58)60)<br>Mischgemüse 52)58)<br>Nudeln 51)52)58)<br><br>Zitronen-Joghurtflammeri 52)58)            |
| Donnerstag<br>21.07.22 | Gemüsecremesuppe 12)51)52)58)60)<br>Bismarckhering mit Gewürzgurke und<br>Zwiebeln 51)4)55)61)<br>Bratkartoffeln, Salat 52)58)63)<br>Grüne Grütze 52)58)  | Chinakohleintopf bürgerlich<br>Frische Bratwurst 1)2)51)<br><br>Grüne Grütze 52)58)  |
| Freitag<br>22.07.22    | Klare Brühe mit<br>Maultaschenstreifen 51)54)52)58)60)<br>Backfischhappen 51)54)55)<br>mit Sauce Béarnaise 12)51)52)54)58)<br>Salzkartoffeln, Gurken-Tomatensalat 63)<br>Pfirsich-Melba Pudding 52)58)              | Klare Brühe mit<br>Maultaschenstreifen 51)54)52)58)60)<br>Rührei 52)54)58)60)<br>Rahmspinat 52)58)<br>Kartoffelpüree 52)58)<br>Pfirsich-Melba Pudding 52)58) |
| Samstag<br>23.07.22    | Weißer Bohnensuppe mit<br>Mettwurststeinlage 60)<br>Brot 51)<br>Dickmilch mit Zimt und Zucker 52)58)  | Kartoffelsuppe<br>mit Wurststeinlage 1)2)16)60)<br>Brot 51)<br>Dickmilch mit Zimt und Zucker 52)58)  |
| Sonntag<br>24.07.22    | Kraftbrühe mit Eierstich 54)60)<br>Rindergulasch 51)<br>Klöße<br>Bohnensalat 2)12)52)54)58)63)<br>Rotweingelee 12)63)   |  |

**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.