

# Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



## Speiseplan vom 05.08.-11.08.2024

### Vollkost

### Leichte Vollkost

Montag 05.08.24	Wurzelgemüsesuppe 60) Würstchengulasch 1)2)16)51)52)58)61) Salzkartoffeln und Bohnensalat 1)12)51)52)54)58)63) Birnenkompott	Wurzelgemüsesuppe 60) Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 52)58) Salatteller 52)58)60)63)  Birnenkompott
Dienstag 06.08.24	Fruchtkaltschale 12) Reibekuchen 51)54) mit Apfelmus2) Schwarzbrot51)a)b)c)d) und Butter Cappuccinoquark 52)58)	Fruchtkaltschale 12) Cordon bleu vom Schwein 1)2)16)51)52)58) Buttererbsen 52)58)63) Salzkartoffeln  Cappuccinoquark 52)58)
Mittwoch 07.08.24	Linsensuppe mit Mettwurst 1)2)16)60) Brot 51) Himbeerpudding 12)52)58)	Tomatencremesuppe 12)51) Truthahnschmorbraten51)60) Zucchini Gemüse 52)58) Salzkartoffeln Himbeerpudding 12)52)58)
Donnerstag 08.08.24	Rinderkraftbrühe 3)60) Hausgemachte, gefüllte Paprika 19)20)51)52)54)58)61), Reis, Salat 52)58)63) Eis52)58)	Rinderkraftbrühe 3)60) Steckrübeneintopf bürgerlich mit Schmorrippe1)16)51)  Eis52)58)
Freitag 09.08.24	Geflügelcremesuppe 12)51)52)58) Pizza „drei Käse“ 1)2)12)51)52)58) Gemischter Salat 52)58)63) Grießbrei mit Aprikose 52)58)	Geflügelcremesuppe 512)1)52)58) Gegrilltes Fischfilet 51)52)55)57)58)60) Romanesco 52)58) Salzkartoffeln Grießbrei mit Aprikose 52)58)
Samstag 10.08.24	Schwäbischer Suppentopf mit Rindfleischeinlage und Spätzle 51)54)60), Brot 51) Joghurt mit Honig 52)58)	Graupensuppe mit Fleischeinlage 1)2)16)60) Brot 51) Joghurt mit Honig 52)58)
Sonntag 11.08.24	Spargelcremesuppe 12)51)52)58) Rheinischer Sauerbraten 51)63) Rotkohl Klöße Apfelkompott 2)	

**Änderungen vorbehalten!**

**Wir wünschen guten Appetit!**

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.