

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 16.12.-22.12.2024

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 16.12.24	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60) Schweineschnitzel „Elsässer Art „51)52)58) Broccoli 51)52)58) Salzkartoffeln Ananaskompott	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60) Hausgemachte Kartoffelplätzchen 1)2)16)51)54)60) Schnittlauchschmand 52)58) Salatteller 51)54)52)58)60)63) Ananaskompott
Dienstag 17.12.24	Grüne Erbsensuppe mit Wursteinlage 1)2)60) Brot 51) Bratpfelputting 52)58)59)	Kohlrabicremesuppe51)52)58) Ofencurry (Hähnchenfleisch, Mais, Champignons, Ananas, Curry) 51)52)58) Reis, Salat 52)58)63) Bratpfelputting 52)58)59)
Mittwoch 18.12.24	Legierte Grießsuppe51)52)58) Szegediner Gulasch 51)52)58) (Schweinegulasch mit Sauerkraut und Creme fraîche) Salzkartoffeln Vanillepudding mit Spekulatius und Preiselbeeren 51)52)58)59)a,b,c,d,)	Legierte Grießsuppe51)52)58) Milchreis mit heißen Pflaumen Zimt und Zucker 51)52)58) Vanillepudding mit Spekulatius und Preiselbeeren 51)52)58)59)a,b,c,d,)
Donnerstag 19.12.24	Flädlesuppe 51)60) Gebratener Schweinebauch 51) mit Senfsauce 51) Rosenkohl52)58), Püree 52)58) Mousse 51)52)54)58)59)	Schnittbohnsuppe mit Fleischbällchen 51)52)54)58) Brot 51) Mousse 51)52)54)58)59)
Freitag 20.12.24	Schwarzwurzelcremesuppe 51)52)58) Sojabolognese 2)51)57)61) Nudeln 51)52)58) Salat 52)58)63) Kompott 2)	Schwarzwurzelcremesuppe51)52)58) Gegrilltes Kabeljaufilet 51)54)55) mit Sauce hollandaise51)52)58) Blattspinat52)58), Salzkartoffeln Kompott 2)
Samstag 21.12.24	Linsensuppe mit Fleischeinlage1)2)60) Brot 51) Fruchtjoghurt52)58)	Westfälisches Blindhuhn (Eintopf mit Birnen, Möhren, Kartoffeln und geräuchertem Fleisch)1)2)16) Brot 51) Fruchtjoghurt52)58)
Sonntag 22.12.24	Kraftbrühe mit Grießklößchen 3)51)60) Rindergulasch 51)52)58) Bohnensalat1)2)12)51)54)52)58) Butternudeln 51)52)58) Weingelee 12)	

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.