

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 19.05.-25.05.2025

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 19.05.25	Gemüsebrühe mit Einlage 51)60) Vegetarische Gemüsepfanne 51)52)58) Nudeln 51)52)58) Salat 52)58)63) Aprikosenkompott 2)	Gemüsebrühe mit Einlage 51)60) Hühnerfrikassee „indisch“ mit Früchten und Curry 12)51)52)58) Broccoli 52)58), Reis Aprikosenkompott 2)
Dienstag 20.05.25	Lauchbouillon Reibekuchen 51)54) mit Apfelmus 2) Schwarzbrot und Butter Erdbeerpudding 52)58)	Wirsingeintopf bürgerlich 1)2) Frikadelle 19)20)51)52)54)58) Erdbeerpudding 52)58)
Mittwoch 21.05.25	Schwarzwurzelcremesuppe 12)51)52)58) Gegrillte Hähnchenkeule 51) Rosenkohl 52)58) Salzkartoffeln Dickmilch mit Zimt und Zucker 52)58)	Schwäbischer Suppentopf mit Spätzle und Rindfleischeinlage 51)60) Brot 51) Dickmilch mit Zimt und Zucker 52)58)
Donnerstag 22.05.25	Geflügelbouillon mit Gemüse 60) Vegetarisches Schnitzel Jäger Art 51)54)57) Kohlrabi 52)58) Salzkartoffeln Cremedessert 51)52)54)58)	Geflügelbouillon mit Gemüse 60) Hackbraten 19)20)51)52)54)58)61) mit Tiroler Sauce 51) Salzkartoffeln Salat 52)58)63) Cremedessert 51)52)54)58)
Freitag 23.05.25	Tomatencremesuppe 12)51) Nasi Goreng 12)51)52)57)58) (Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch und Gemüse) Salat 63) Eiscreme 12)52)58)	Tomatencremesuppe 12)51) Gedünstetes Seelachsfilet 55)60) mit Kräutersauce 12)51)52)58) Romanesco 52)58), Salzkartoffeln Eiscreme 12)52)58)
Samstag 24.05.25	Gelbe Erbsensuppe mit Fleischeinlage 1)2)16)60) und Brot 51) Pistazienpudding 52)58)	Grießauflauf mit Früchten und Vanillesauce 51)52)58) Kaffee Pistazienpudding 52)58)
Sonntag 25.05.25	Spargelcremesuppe 12)51)52)58) Rinderbraten 51)52)58) Kaisergemüse 52)58) Klöße 51)52)58) Fruchtcocktail 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.