

# Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



## Speiseplan vom 02.06.-08.06.2025

### Vollkost

### Leichte Vollkost

Montag 02.06.25	Waldpilzcremesuppe 12)51)52)58) Serbisches Reisfleisch 51)52)58) Schweinefleisch mit Reis, Paprika, Tomaten Salat 52)58) Pfirsichkompott 2)	Waldpilzcremesuppe 12)51)52)58) Hühnerfleisch in Currysauce 51)52)58) Broccoli 51)52)58) Salzkartoffeln Pfirsichkompott 2)
Dienstag 03.06.25	Paprikacremesuppe 12)51)52)58) Frikadelle 51)52)58)61) Rotkohl 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Dickmilch mit Fruchtsauce 52)58)	Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage 1)16)51)52)58)60)61)  Dickmilch mit Fruchtsauce 52)58)
Mittwoch 04.06.25	Hühnersuppe mit Reis 60) Vegetarischer Nudelaufbau mit Spinatbandnudeln 1)2)16)51)52)54)58 Sauce 51)52)58) Blattsalat 13)63)  Tropicgelee	Hühnersuppe mit Reis 60) Gekochte Ochsenbrust in milder Meerrettich- sauce 2)12)13)51)52)54) Wachsbrechbohnenalat 52)58) Salzkartoffeln Tropicgelee
Donnerstag 05.06.25	Gemüsecremesuppe 12)51)52)58) Mediterranes Kartoffelgratin mit gemischtem Salat 52)54)58)60)61)63) Vanillepudding 52)58)	Möhreneintopf bürgerlich mit Frische Bratwurst 1)2)51) Vanillepudding 52)58)
Freitag 06.06.25	Eierflöckchensuppe 54)60 Backfisch im Bierteig 51)55 Kartoffelsalat 4)12)52)54)58)63)  Rhababerkompott 2)	Eierflöckchensuppe 54)60 Hähnchenschnitzel 51)54)60) Gemüseallerlei 52)58) Salzkartoffeln Rhababerkompott 2)
Samstag 07.06.25	Erbsensuppe mit Mettwursteinlage 1)2)60) und Brot 51) Bananenpudding 52)58)	Bunter Suppentopf mit Rindfleischeinlage 60) und Brot 51) Bananenpudding 52)58)
Sonntag 08.06.25 Pfingsten	Spargelcremesuppe 12)51)52)58) Kräuterbraten vom Schwein 1)2)16)51)61) Blumenkohl 52)58) Salzkartoffeln 52)58) Rote Grütze 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.