

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 17.11.-23.11.2025

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 17.11.25	Kraftbrühe mit Nudeln 3)51)60) Ziesenbratwurst 1)2)16) mit Sauce 51)52)58)61) Rosenkohl52)58), Kartoffelpüree 52)58) Birnenkompott	Kraftbrühe mit Nudeln 3)51)60) Gemüse-Käsemedaillon 51)52)54)58)60) Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Joghurtdressing 52)58)63) Birnenkompott
Dienstag 18.11.25	Kürbiscremesuppe 12)51)52)58) Überbackener Blumenkohl in Schinken-Sahnesauce 1)2)51)52)58) Salzkartoffeln Geleespeise mit Sahne 12)52)58)	Kürbiscremesuppe12)51)52)58) Truthahnschmorbraten 51)52)58) Broccoli 52)58) Salzkartoffeln Geleespeise mit Sahne12)52)58)
Mittwoch 19.11.25	Bouillon mit Eierstich 51)54)60) Frikadelle 1)2)16)19)20)51)52)54)58)61) Jägerkohl1)2) Salzkartoffeln Allgäuer Grießspeise 12)52)58)	Schwäbischer Suppentopf mit Spätzle Gemüse und Rindfleisch51)52)54)58)60) Brot 51) Allgäuer Grießspeise12)52)58)
Donnerstag 20.11.25	Weißkohleintopf bürgerlich 1)2) Schmorrippe1)2)51) Heidelbeerjoghurt 52)58)	Pilzcremesuppe 12)51)52)58) Hähnchenbrust in Pfeffersauce51)52)58) Gemüseallerlei 52)58) Kroketten52)58) Heidelbeerjoghurt 52)58)
Freitag 21.11.25	Lauchbouillon Hausgemachter Heringstipp1)2)12)51)54)52)58) Speckkartoffeln 1)2, Salat51)52)54)58)63) Bier oder Schokopudding mit Ananas 52)58)	Lauchbouillon Ragout vom Schwein51)52)58) Fingermöhren 52)58) Salzkartoffeln Bier oder Schokopudding mit Ananas 52)58)
Samstag 22.11.25	Gelbe Erbsensuppe mit Mettwursteinlage 1)2)16)60) Brot 51) Quarkflammeri 52)58)	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch 60) Brot 51) Quarkflammeri 52)58)
Sonntag 23.11.25	Hochzeitssuppe 3)51)54)60) Rinderbraten 51) Speckbohnen1)2)52)58) Salzkartoffeln Obstsalat	

Anderungen 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.

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 17.11.-23.11.2025

	Vollkost	Leichte Vollkost
Montag 17.11.25	Kraftbrühe mit Nudeln 3)51)60) Ziesenbratwurst 1)2)16) mit Sauce 51)52)58)61) Rosenkohl ₅₂₎₅₈₎ , Kartoffelpüree 52)58) Birnenkompott	Kraftbrühe mit Nudeln 3)51)60) Gemüse-Käsemedaillon 51)52)54)58)60) Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Joghurtdressing 52)58)63) Birnenkompott
Dienstag 18.11.25	Kürbiscremesuppe 12)51)52)58) Überbackener Blumenkohl in Schinken-Sahnesauce 1)2)51)52)58) Salzkartoffeln Geleespeise mit Sahne 12)52)58)	Kürbiscremesuppe ₁₂₎₅₁₎₅₂₎₅₈₎ Truthahnschmorbraten 51)52)58) Broccoli 52)58) Salzkartoffeln Geleespeise mit Sahne ₁₂₎₅₂₎₅₈₎
Mittwoch 19.11.25	Bouillon mit Eierstich 51)54)60) Frikadelle 1)2)16)19)20)51)52)54)58)61) Jägerkohl ₁₎₂₎ Salzkartoffeln Allgäuer Grießspeise 12)52)58)	Schwäbischer Suppentopf mit Spätzle Gemüse und Rindfleisch ₅₁₎₅₂₎₅₄₎₅₈₎₆₀₎ Brot 51) Allgäuer Grießspeise ₁₂₎₅₂₎₅₈₎

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

⇒ **siehe Rückseite**

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.

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 17.11.-23.11.2025

	<u>Vollkost</u>	<u>Leichte Vollkost</u>
Donnerstag 20.11.25	Weißkohleintopf bürgerlich ¹⁾²⁾ Schmorrippe ¹⁾²⁾⁵¹⁾ Heidelbeerjoghurt ⁵²⁾⁵⁸⁾	Pilzcremesuppe ¹²⁾⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Hähnchenbrust in Pfeffersauce ⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Gemüseallerlei ⁵²⁾⁵⁸⁾ Kroketten ⁵²⁾⁵⁸⁾ Heidelbeerjoghurt ⁵²⁾⁵⁸⁾
Freitag 21.11.25	Lauchbouillon Hausgemachter Heringstipp ¹⁾²⁾¹²⁾⁵¹⁾⁵⁴⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Speckkartoffeln ¹⁾²⁾ Salat ⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁴⁾⁵⁸⁾⁶³⁾ Bier oder Schokopudding mit Ananas ⁵²⁾⁵⁸⁾	Lauchbouillon Ragout vom Schwein ⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Fingermöhren ⁵²⁾⁵⁸⁾ Salzkartoffeln Bier oder Schokopudding mit Ananas ⁵²⁾⁵⁸⁾
Samstag 22.11.25	Gelbe Erbsensuppe mit Mettwurststeinlage ¹⁾²⁾¹⁶⁾⁶⁰⁾ Brot ⁵¹⁾ Quarkflammeri ⁵²⁾⁵⁸⁾	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch ⁶⁰⁾ , Brot ⁵¹⁾ Quarkflammeri ⁵²⁾⁵⁸⁾
Sonntag 23.11.25	Hochzeitssuppe ³⁾⁵¹⁾⁵⁴⁾⁶⁰⁾ Rinderbraten ⁵¹⁾ Speckbohnen ¹⁾²⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Salzkartoffeln Obstsalat	

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 Sulfit, 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.