

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 13.10.-19.10.2025

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 13.10.25	Spinatcremesuppe 12)51)52)58) Vegetarisches Schnitzel „Jäger Art“ 51)54)57) Kohlrabi 52)58) Salzkartoffeln Pflaumenkompott2)	Spinatcremesuppe 12)51)52)58) Klopse in Käsesauce 19)20)51)52)54)58) Reis Endiviensalat 1)2)52)58)63) Pflaumenkompott2)
Dienstag 14.10.25	Hühnerbouillon 51) Reibekuchen, Schwarzbrot51 a)b)c)d) mit Butter, Apfelmus 2)51)54) Vanillepudding mit Karamellsauce 52)58)12)	Möhreneintopf bürgerlich 1)2) Bockwurst 1)2)16) Vanillepudding mit Karamellsauce 52)58)12)
Mittwoch 15.10.25	Tomatencremesuppe 12)51) Hausgemachter Zwiebelkuchen 1)2)51)52)58) Salat 51)52)58)61) Fürst-Pückler Quark12)52)58)	Tomatencremesuppe 12)51) Helles Ragout vom Schwein 12)51)52)58) Buttererbsen 51)52)58) Salzkartoffeln Fürst-Pückler Quark 12)52)58)
Donnerstag 16.10.25	Eierflöckchensuppe 54) Weißkohlroulade 52)54)58)61) mit Sauce51) Salzkartoffeln Cappuccinopudding52)58)	Graupensuppe mit Rindfleischeinlage 51)60) Brot 51) Cappuccinopudding52)58)
Freitag 17.10.25	Karottencremesuppe512)1)52)58) Speckpfannkuchen 1)2)16)51)52)54)58) Blattsalat mit Sahnedressing52)58)63) Rote Grütze 12)	Karottencremesuppe12)51)52)58) Gebratenes Fischfilet mit Zitronen-Buttersauce 51)52)54)58) Mischgemüse 52)58), Salzkartoffeln Rote Grütze12)
Samstag 18.10.25	Linsensuppe mit Wursteinlage 1)2)16)60) Brot 51) Joghurtflammeri 52)58)	Gemüsecremesuppe 12)51)52)58)60) Kirschmichel mit Vanillesauce12)51)52)54)58) Kaffee Joghurtflammeri 52)58)
Sonntag 19.10.25	Kraftbrühe mit Einlage 3)51)60) Gulasch vom Schwein51)52)58) Kaisergemüse 52)58) Butternudeln51)52)58) Eiscreme 52)58)	

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

1) mit Konservierungsmittel, 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.