

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 20.10.-26.10.2025

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 20.10.25	Selleriecremesuppe 12)51)52)58)60 Hausgemachte Frikadelle 19)20)51)52)54)58)61) Steckrüben in holländischer Sauce 51)52)58), Salzkartoffeln Mandarinenkompott	Selleriecremesuppe 12)51)52)58)60 Käsesoufflé 51)52)54)58) Gemischter Salat 52)58)60)61)63) Mandarinenkompott
Dienstag 21.10.25	Minestrone 1)2)16)51)60) Zwiebel-Schweineleber- Pfanne 52)58) Schupfnudeln 51)54) Salat 63) Bananenquark 52)58)	Minestrone 1)2)16)51)60) Rührei 52)58) Rahmspinat 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Bananenquark 52)58)
Mittwoch 22.10.25	Grünkohleintopf bürgerlich mit Mettwurst 1)2)16)61) Schokoladenpudding mit Vanillesauce 52)58)	Paprikacremesuppe 12)51)52)58) Kartoffeln mit Kräuterquark 52)58) Salat 63) Schokoladenpudding mit Vanillesauce 52)58)
Donnerstag 23.10.25	Käsecremesuppe 51)52)58)60) Senfrostbraten 51)61) Rosenkohl 1)2) Salzkartoffeln Götterspeise 12)	Käsecremesuppe 51)52)58)60) Gegrillte Hähnchenkeule 51) Salzkartoffeln Salat 52)58)63) Götterspeise 12)
Freitag 24.10.25	Hühnerbouillon 60) Seelachsfilet im Bierteig 51)55)54) Bechamelkartoffeln 4)12)51)52)58) Salat 52)58)63) Eis 52)58)	Hühnerbouillon 60) Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsauce 12)51)52)58) Wachsbohnen 52)58), Salzkartoffeln Eis 52)58)
Samstag 25.10.25	Serbische Bohnensuppe mit Wursteinlage 1)2)16)60) Brot 51) Nektarinenpudding 52)58)	Kartoffeltopf mit Sellerie und Tomaten Bockwurst 1)2)16)60, Brot 51) Nektarinenpudding 52)58)
Sonntag 26.10.25	Brühe mit Fleischklößchen 51)60) Rheinischer Sauerbraten 51)63) Rotkohl Klöße Apfelmus 2)	

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 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.