

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 01.12.-07.12.2025

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 01.12.25	Selleriecremesuppe 12)51)52)58)60 Hausgemachte Frikadelle 19)20)51)52)54)58)61) Steckrüben 51)52)58) Salzkartoffeln Mandarinenkompott	Selleriecremesuppe 12)51)52)58)60 Gemüsestäbchen51)52)54)58)60) Kräutersauce51)52)58) Salzkartoffeln Gemischter Salat52)58)60)61)63) Salzkartoffeln Mandarinenkompott
Dienstag 02.12.25	Minestrone1)2)16)51)60) Zwiebel-Schweineleber- Pfanne 52)58) Schupfnudeln51)54) , Salat 63) Bananenquark 52)58)	Minestrone1)2)16)51)60) Rührei 52)58) Rahmspinat 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Bananenquark 52)58)
Mittwoch 03.12.25	Linsensuppe mit Wursteinlage 1)2)16)60) Brot 51) Schokoladenpudding mit Vanillesauce 52)58)	Paprikacremesuppe12)51)52)58) Kartoffeln mit Kräuterquark 52)58) Salat 63) Schokoladenpudding mit Vanillesauce 52)58)
Donnerstag 04.12.25	Käsecremesuppe 51)52)58)60) Senfrostbraten 51)61) Rosenkohl 1)2) Salzkartoffeln Götterspeise 12)	Käsecremesuppe 51)52)58)60) Gegrillte Hähnchenkeule 51) Salzkartoffeln Salat52)58)63) Götterspeise12)
Freitag 05.12.25	Hühnerbouillon 60) Seelachsfilet im Bierteig 51)55)54) Bechamelkartoffeln4)12)51)52)58) Salat 52)58)63) Eis 52)58)	Hühnerbouillon 60) Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsauce 12)13)51)52)58) Wachsbohnen52)58), Salzkartoffeln Eis 52)58)
Samstag 06.12.25	Serbische Bohnensuppe mit Wursteinlage1)2)16)60) Brot 51) Nektarinenpudding52)58)	Kartoffeltopf mit Sellerie und Tomaten Bockwurst 1)2)16)60, Brot 51) Nektarinenpudding52)58)
Sonntag 07.12.25	Brühe mit Fleischklößchen 51)60) Rheinischer Sauerbraten 51)63) Rotkohl Klöße Apfelmus2)	

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.