

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 05.01.- 11.01.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 05.01.26	Broccolicremesuppe 51)52)58) Schweineschnitzel mit Paprikasauce 51) Balkangemüse 52)58) Kroketten 52)58) Pflaumenkompott 2)	Broccolicremesuppe 51)52)58) Veget. Bratling 1)51)54)61) mit Spreewälder Sauce 51)52)58)60)63) Salzkartoffeln Chicoréesalat 63) Pflaumenkompott 2)
Dienstag 06.01.26	Schnittbohneneintopf bürgerlich mit gebratenen Schweinebauch 1)2)51) Vanillepudding mit Eierlikör und Sahne 12)52)58)	Blumenkohlcremesuppe 51)52)58) Geflügelbratwurst 51)52)58)60) Kartoffelpüree 52)58) Gemüsesalat 1)2)12)52)54)58)60)63) Vanillepudding mit Eierlikör und Sahne 12)52)58)
Mittwoch 07.01.26	Minestrone 1)2)51)60) Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst 1)2)16) Cappuccinoquark 52)58)	Minestrone 1)2)51)60) Rahmgeschnetzeltes vom Schwein 51)52)58) Feine Erbsen 52)58), Salzkartoffeln Cappuccinoquark 52)58)
Donnerstag 08.01.26	Hühnerbrühe mit Reis 2) Kasselerbraten 1)2)16)61)51) Sauerkraut 1)2) Kartoffelpüree 52)58) Götterspeise mit Vanillesauce 12)52)58)	Hühnerbrühe mit Reis 2) Kartoffelgratin Winterlicher Blattsalat mit Preiselbeer dressing 52)58)63) Götterspeise mit Vanillesauce 12)52)58)
Freitag 09.01.26	Steckrübencremesuppe 51)52)58)61) Vegetarische Gemüsepfanne 51)52)58) Reis, Salat 63) Pfirsichkompott 2)	Steckrübencremesuppe 51)52)58)61) Fischfilet 51)55)60) mit Dillsauce 51)52)58) Möhren 52)58), Salzkartoffeln Pfirsichkompott 2)
Samstag 10.01.26	Weisse Bohnensuppe mit Fleischwursteinlage 1)2)16)60) Brot 51) Zitronen-Joghurtflammeri 52)58)	Schwäbischer Suppentopf mit Rindfleischeinlage 51)60) Brot 51) Zitronen-Joghurtflammeri 52)58)
Sonntag 11.01.26		Festtagsuppe 3)51)60) Meerrettichschmorbraten vom Rind 1)2)13)51)52)58)63) Rosenkohl 52)58) Röstinchen Birne Helene 52)58)

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.