

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 26.01.-01.02.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 26.01.26	Lauchcremesuppe 51)52)58) Schinkensülze 1)2)4)16)61) Remoulade 1)2)3)4)12)54)61) Bratkartoffeln Blattsalat 63) Mandarinenkompott	Lauchcremesuppe 51)52)58) Geflügelbratwurst 1)2)16)61) Schwarzwurzeln in Kräutersauce 2)51)52)58) Salzkartoffeln Mandarinenkompott
Dienstag 27.01.26	Gemüsebrühe mit Einlage 51)60) Reibekuchen Apfelmus Schwarzbrot und Butter Schokopudding mit Sahne 52)58)	Gemüsebrühe mit Einlage 51)60) Gebratenes Hähnchenbrustfilet 51) mit Geflügelsauce 51)52)58), Broccoli 52)58) Reis Schokopudding mit Sahne 52)58)
Mittwoch 28.01.26	Grünkohleintopf 1)2)61) mit Mettwurst 1)2) Bier oder Cremedessert 51)52)54)58)	Karottencremesuppe 51)52)58) Hackbraten 19)20)51)52)54)58)61) Alt Amsterdam 1)2)51)52)58) Steckrüben in holländischer Sauce 51)52)58), Salzkartoffeln Bier oder Cremedessert 51)52)54)58)
Donnerstag 29.01.26	Kartoffelcremesuppe 52)58)60) Rahmchampignons 51)52)58) Semmelknödel 1)2)13)63) Feldsalat 63) Fruchtdickmilch 52)58)	Kartoffelcremesuppe 52)58)60) Putengulasch 51) Mischgemüse 52)58) Butternudeln 51)52)58) Fruchtdickmilch 52)58)
Freitag 30.01.26	Klare Tomatensuppe 60) Gebratenes Seelachsfilet 51)52)58)61) mit Senfsauce 51)52)58) Erbsen 52)58), Salzkartoffeln Himbeergelee 52)58)	Klare Tomatensuppe 60) Gemüseschnitzel 51)54)61) mit Schnittlauchschamand 52)58) Kartoffelpüree 52)58)61), Salat 63) Himbeergelee 52)58)
Samstag 31.01.26	Serbische Bohnensuppe mit Krakauer-Einlage 1)2)16)60)61) Brot 51) Vanillepudding mit Kirschen 12)52)58)	Hühnersuppentopf mit Reis 20)60) Brot 51) Vanillepudding mit Kirschen 12)52)58)
Sonntag 01.02.26		Gemüsebouillon 61) Wildgulasch 51)61) Rosenkohl 52)58) Spätzle 51)52)58) Pflaumengrütze mit Sahne 1)2)13)52)58)63)

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.