

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 02.02. -08.02.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 02.02.26	Bouillon mit Grießklößchen 51)60) Ziesenbratwurst 1)2) Dicke Bohnen 1)2) Stampfkartoffeln 52)58) Birnenkompott	Bouillon mit Grießklößchen 51)60) Geflügel in Currysauce 51)52)58) Reis Chicoree-Mandarinen Salat 63) Birnenkompott
Dienstag 03.02.26	Schwarzwurzelcremesuppe 2)52)58) Matjesfilet 1)51)55) mit Senf-Dillsauce 12)52)58)61) Bratkartoffeln, Salat 63) Cremedessert 51)52)54)58)	Graupensuppe mit Rauchfleischeinlage 60) Brot 51) Cremedessert 51)52)54)58)
Mittwoch 04.02.26	Broccolicremesuppe 51)52)58) Schweinebraten mit Pfeffersauce 51)52)58) Rahmkohlrabi 51)52)58) Salzkartoffeln Fürst -Pückler – Quark 12)52)58)	Broccolicremesuppe 51)52)58) Rührei 52)54)58)60) mit Rahmspinat 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Fürst -Pückler – Quark 12)52)58)
Donnerstag 05.02.26	Gemüsesuppe mit Einlage 61) Sauerkrautauflauf (Sauerkraut, Hackfleisch, Püree) 52)58) Rote Grütze mit Vanillesauce 12)52)58)	Gemüsesuppe mit Einlage 61) Rindfleisch in Meerrettichsauce 2)13)52)58) Erbsen und Möhren 52)58)60) Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesauce 12)52)58)
Freitag 06.02.26	Wurzelgemüsecremesuppe 51)52)58)60 Pfannkuchen mit Camembert und Preiselbeeren 51)52)54)58) Salat 60)63) Grießbrei mit Aprikose 52)58)	Wurzelgemüsecremesuppe 51)52)58)60 Gedünstetes Seelachsfilet 55) Petersiliensauce 51)52)58) Salzkartoffeln, Salat 63) Grießbrei mit Aprikose 52)58)
Samstag 07.02.26	Linsensuppe mit Mettwursteinlage 1)2)60)61)63) Brot 51) Heidelbeerjoghurt 52)58)	Bunte Gemüsesuppe mit Wurst 1)2)60)61)63) Brot 51) Heidelbeerjoghurt 52)58)
Sonntag 08.02.26		Kräutercremesuppe 51)52)58) Rheinischer Sauerbraten 51)61) Rotkohl Klöße Apfelmus 2)

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.