

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 23.02. -01.03.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 23.02.26	Zucchini-cremesuppe 51)52)58) „Ungarisches Gulasch“ 51) (Schweinegulasch mit Paprika und Tomaten) Salzkartoffeln Blattsalat 52)58)63) Ananaskompott	Zucchini-cremesuppe 51)52)58) Vegetarisches Schnitzel 1)12)51)52)54)58) Broccoli 52)58) Salzkartoffeln Ananaskompott
Dienstag 24.02.26	Leichte Curry-cremesuppe 51)52)58) Heiße Bockwurst 1)2)16) Hausgemachter Nudelsalat 1)4)12)54)52)58) Buttermilchdessert 52)58) /Bier	Leichte Curry-cremesuppe 51)52)58) Eieromelette mit Schnittlauchsauc 51)54)52)58) Rahmspinat 52)58), Salzkartoffeln 52)58) Buttermilchdessert 52)58)/Bier
Mittwoch 25.02.26	Champignon-cremesuppe 51)52)58) Frikadelle 19)20)51)52)54)58)61) Rotkohl Stampfkartoffeln 52)58) Vanillejoghurt 52)58)	Pichelsteiner-Eintopf mit Rindfleisch einlage 1)2)60) Brot 51) Vanillejoghurt 52)58)
Donnerstag 26.02.26	Rinderkraftbrühe mit Eierflöckchen 3)51)54)60) Gebratene Leber „Berliner Art“ (mit Apfelscheibe und Schmorzwiebeln) 51) Kartoffelpüree 52)58) Bohnensalat 2)63) Mokkapudding 52)58)	Rinderkraftbrühe mit Eierflöckchen 3)51)54)60) Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsauce 51) Mischgemüse 52)58) Salzkartoffeln Mokkapudding 52)58)
Freitag 27.02.26	Hühnerbouillon mit Einlage 2)51)60) Backfischhappen 51)54)61) Rahmkartoffeln 4)51)52)58) Endiviensalat 52)58)63) Gelbe Grütze 52)58)	Hühnerbouillon mit Einlage 2)51)60) Klopse in Kapernsauce 19)20)51)52)54)58)61) Reis Rote Beete Salat 52)58)4) Gelbe Grütze 52)58)
Samstag 28.02.26	Linsensuppe mit Fleisch einlage 1)2)60) Brot 51) Allgäuer Grießspeise 52)54)	Graupensuppe mit Rauchfleisch einlage 1)2)16)60) Brot 51) Allgäuer Grießspeise 52)54)
Sonntag 01.03.26	Spargel-cremesuppe 51)52)58) Schweinebraten in Malzbiersauce 12)51)61) Kaisergemüse 52)58) Kroketten 52)58) Eisdessert 12) 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.

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 23.02. -01.03.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 23.02.26	Zucchini cremesuppe 51)52)58) „Ungarisches Gulasch“ 51) (Schweinegulasch mit Paprika und Tomaten) Salzkartoffeln Blattsalat 52)58)63) Ananaskompott	Zucchini cremesuppe 51)52)58) Vegetarisches Schnitzel 1)12)51)52)54)58) Broccoli 52)58) Salzkartoffeln Ananaskompott
Dienstag 24.02.26	Curry cremesuppe 51)52)58) Heiße Bockwurst 1)2)16) Hausgemachter Nudelsalat 1)4)12)54)52)58) Buttermilchdessert 52)58) /Bier	Curry cremesuppe 51)52)58) Eieromelette mit Schnittlauchsauc 51)54)52)58) Rahmspinat 52)58) Salzkartoffeln 52)58) Buttermilchdessert 52)58) /Bier
Mittwoch 25.02.26	Champignon cremesuppe 51)52)58) Frikadelle 19)20)51)52)54)58)61) Rotkohl Stampfkartoffeln 52)58) Vanillejoghurt 52)58)	Pichelsteiner-Eintopf mit Rindfleisch einlage 1)2)60) Brot 51) Vanillejoghurt 52)58)

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

⇒ siehe Rückseite

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.

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 23.02. -01.03.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Donnerstag 26.02.26	Rinderkraftbrühe mit Eierflöckchen 3)51)54)60) Gebratene Leber „Berliner Art“ (mit Apfelscheibe und Schmorzwiebeln) 51) Kartoffelpüree 52)58) Bohnensalat 2)63) Mokkapudding 52)58)	Rinderkraftbrühe mit Eierflöckchen 3)51)54)60) Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsauce 51) Mischgemüse 52)58) Salzkartoffeln Mokkapudding 52)58)
Freitag 27.02.26	Hühnerbouillon mit Einlage 2)51)60) Backfischhappen 51)54)61) Rahmkartoffeln 4)51)52)58) Endiviensalat 52)58)63) Gelbe Grütze 52)58)	Hühnerbouillon mit Einlage 2)51)60) Klopse in Kapernsauce Reis 19)20)51)52)54)58)61), Rote Beete Salat 52)58)4) Gelbe Grütze 52)58)
Samstag 28.02.26	Linsensuppe mit Fleischeinlage 1)2)60) Brot 51) Allgäuer Grießspeise 52)54)	Graupensuppe mit Rauchfleischeinlage 1)2)16)60) Brot 51) Allgäuer Grießspeise 52)54)
Sonntag 01.03.26	Spargelcremesuppe 51)52)58) Schweinebraten in Malzbiersauce 12)51)61) Kaisergemüse 52)58), Krokette 52)58) Eisdessert 12)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 Sulfite, 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.