

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 02.03.-08.03.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 02.03.26	Kohlrabicremesuppe 51)52)58) Bayrischer Leberkäse 1)2)16)51) Sauerkraut Kartoffelpüree 52)58) Pfirsichkompott 2)	Kohlrabicremesuppe 51)52)58) Hühnerfrikassee „Gärtnerin Art“ 12)51)52)58) Reis Salat mit French Dressing 61)63) Pfirsichkompott 2)
Dienstag 03.03.26	Gemüsebrühe mit Nudeln 51)60) Lauchklöße mit Speck 1)2) Champignonrahmsauce 52)58) Salat 63) Walnusspudding 12)52)58)	Kartoffelcremesuppe mit Würstchen 1)16)52)58)60)61) Walnusspudding 12)52)58)
Mittwoch 04.03.26	Meerrettichcremesuppe 2)13)51)52)58) 1)2)51)61) Schnitzel mit Zwiebelsauce 51)52)58) Rahmwirsing 52)58) Salzkartoffeln Multivitamin-Quarkspeise 4)52)58)	Meerrettichcremesuppe 2)13)51)52)58) Vegetarische Tortellini Pfanne mit Gemüse Lollo Rosso mit Cocktaildressing 2)12)13)51)52)58)61) Multivitamin-Quarkspeise 4)52)58)
Donnerstag 05.03.26	Weißkohleintopf bürgerlich 1)2) Schmorrippe 51) Zwieback im Apfelbett 2)12)51)52)58)	Eierflöckchensuppe 54) Truthahnschmorbraten á la Creme 51)52)58)60) Gabelspaghetti 51)52)58) Salat 52)58)63) Zwieback im Apfelbett 2)12)51)52)58)
Freitag 06.03.26	Süßkartoffelcremesuppe 52)58)60) Heringstipp nach Hausfrauen Art 1)12)51)54)52)55)58)61) Salzkartoffeln 1)2) Cremedessert 51)52)54)58)	Süßkartoffelcremesuppe 52)58)60) Helles Ragout vom Schwein 51)52)54)58)61) Möhrenscheiben 52)58) Salzkartoffeln Cremedessert 51)52)54)58)
Samstag 07.03.26	Grüne Erbsensuppe mit Fleischeinlage 1)2)60) Brot 51) Dickmilch mit Zimt und Zucker 52)58)	Makkaroni 51) mit fruchtiger Tomatensauce 51)52)58) geriebener Gouda 52)58), Salat 52)58)63) Dickmilch mit Zimt und Zucker 52)58)
Sonntag 08.03.26	Kraftbrühe mit Einlage 51)60) Rindergulasch 51) Rotkohl 52)58) Salzkartoffeln 51)52)58) Sahnepudding mit Karamelsauce 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.