

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 30.03.-05.04.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 30.03.26	Gemüsebrühe mit Einlage 51)60) Vegetarische Eblypfanne (Zartweizen mit frischem Gemüse) 51)52)58) Salat 52)58)63) Aprikosenkompott 2)	Gemüsebrühe mit Einlage 51)60) Hühnerfrikassee „indisch“ mit Früchten und Curry 12)51)52)58) Broccoli 52)58), Reis Aprikosenkompott 2)
Dienstag 31.03.26	Dillcremesuppe 12)51)52)58) Reibekuchen mit Schwarzbrot51)a)b)c)d), Butter, Apfelmus2) Erdbeerpudding 52)58)	Spitzkohleintopf bürgerlich 1)2) Frikadelle 19)20)51)52)54)58) Erdbeerpudding 52)58)
Mittwoch 01.04.26	Schwarzwurzelcremesuppe 12)51)52)58) Gegrillte Hähnchenkeule51 Rosenkohl 52)58) Salzkartoffeln Dickmilch mit Zimt und Zucker 52)58)	Schwäbischer Suppentopf mit Spätzle und Rindfleischeinlage 51)60) Brot51) Dickmilch mit Zimt und Zucker 52)58)
Donnerstag 02.04.26	Geflügelbouillon mit Gemüse 60) Vegetarisches Schnitzel Jäger Art 51)54)57) Kohlrabi 52)58) Salzkartoffeln Cremedessert 51)52)54)58)	Geflügelbouillon mit Gemüse 60) Hackbraten 19)20)51)52)54)58)61) mit Tiroler Sauce 51) Salzkartoffeln Salat 52)58)63) Cremedessert 51)52)54)58)
Freitag 03.04.26	Französische Zwiebelsuppe 63) <u>Bitte wählen Sie aus:</u> Hausgemachter Heringstipp 1)12)51)52)55)58) oder Eierstipp1)12)51)52)58) mit Salzkartoffeln und Salat 52)58) Cappuccinoquark 52)58) oder Bier	
Samstag 04.04.26	Gelbe Erbsensuppe mit Fleischeinlage 1)2)16)60) und Brot 51) Pistazienpudding 52)58)	Kartoffelsuppe mit Rindfleischeinlage 60) und Brot 51) Pistazienpudding 52)58)
Sonntag 05.04.26	Hochzeitsuppe 3)51)54) Hähnchen-Zwiebel-Sahneschnitzel 51)52)58) Broccoli 52)58) Herzoginkartoffeln51)52)54)58) Eistörtchen 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 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.