

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 13.04.-19.04.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 13.04.26	Gemüsecremesuppe 12)51)52)58) Schnitzel vom Schwein 51) Hollandaise 51)52)54)58) Kroketten 52)58), Salat 52)58) Pfirsichkompott 2)	Vegetarischer Sellerie-Kartoffeltopf mit Champignons und Zucchini 60) Brot 51) Pfirsichkompott 2)
Dienstag 14.04.26	Paprikacremesuppe 12)51)52)58) Frische Bratwurst 1)2) Rotkohl Kartoffelpüree 52)58) Dickmilch mit Fruchtsauce 52)58)	Paprikacremesuppe 12)51)52)58) Grüne Nudeln mit Schinken-Sahnesauce 51)52)58) Salat 52)58) Dickmilch mit Fruchtsauce 52)58)
Mittwoch 15.04.26	Hühnersuppe mit Reis 60) Vegetarische Frühlinglasagne 1)2)16)51)52)54)58) Blattsalat mit Balsamicodressing 13)63) Tropicgelee	Hühnersuppe mit Reis 60) Gekochte Ochsenbrust in milder Meerrettich- sauce 2)12)13)51)52)54) Wachsbrechbohnen 52)58) Salzkartoffeln Tropicgelee
Donnerstag 16.04.26	Möhrencremesuppe 12)51)52)58) Currywurst 1)16)61)51) mit Pommes Vanillepudding 52)58)	Schnittbohneentopf mit Dicker Rippe 51) Vanillepudding 52)58)
Freitag 17.04.26	Eierflöckchensuppe54) Backfisch im Bierteig 51) Kartoffelsalat 4)12)52)54)58)63) Rhababerkompott2)	Eierflöckchensuppe54) Hähnchenschnitzel 51)54)60) Gemüseallerlei 52)58), Salzkartoffeln Rhababerkompott 2)
Samstag 18.04.26	Erbsensuppe mit Mettwursteinlage 1)2)60) und Brot 51) Bananenpudding 52)58)	Berliner Kartoffelsuppe mit Rindfleischeinlage 60) und Brot 51) Bananenpudding 52)58)
Sonntag 19.04.26	Spargelcremesuppe12)51)52)58) Kräuterbraten vom Schwein1)2)16)51)61) Blumenkohl 52)58) Salzkartoffeln 52)58) Rote Grütze 12)	

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.