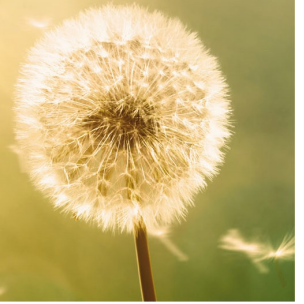


Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 20.07.-26.07.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 20.07.26	Selleriecremesuppe 12)51)52)58) Schweineschnitzel mit Paprikasauce 51) Blumenkohl 52)58) Salzkartoffeln Stachelbeerkompott	Selleriecremesuppe 12)51)52)58) Sojabolognese 2)51)57) Parmesan 1)52)54)58) Butternudeln51)52)58) Salat 52)58)63) Stachelbeerkompott
Dienstag 21.07.26	Möhrencremesuppe 12)51)52)58) Frikadelle1)2)51)52)54)58) Rotkohl 63) Püree 52)58) Eishörnchen 51)52)58)59)	Möhrencremesuppe 12)51)52)58) Hähnchenbrustfilet in Curryrahmsauce 12)51)52)58)60) Reis Salat 61)63) Eishörnchen 51)52)58)59)
Mittwoch 22.07.26	Tomatencremesuppe 51) Vegetarischer Gemüse-Kartoffelauflauf 51)52)54)58)60) Salat 52)58)61)63) Zitronen-Joghurtflammeri 52)58)	Tomatencremesuppe 51) Putenrollbraten a la creme 51)52)58) Mischgemüse52)58) Nudeln 51)52)58) Zitronen-Joghurtflammeri 52)58)
Donnerstag 23.07.26	Gemüsecremesuppe 12)51)52)58)60) Rollmops1)4)55)61) Bratkartoffeln, Salat 52)58)63) Grüne Grütze52)58)	Chinakohleintopf bürgerlich Frische Bratwurst 1)2)51) Grüne Grütze52)58)
Freitag 24.07.26	Klare Brühe mit Maultaschenstreifen51)54)52)58)60) Backfischhappen 51)54)55) mit Sauce Bénaise 12)51)52)54)58) Salzkartoffeln Gurken-Tomatensalat 63) Pfirsich-Melba Pudding 52)58)	Klare Brühe mit Maultaschenstreifen51)54)52)58)60) Rührei 52)54)58)60) Rahmspinat 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Pfirsich-Melba Pudding 52)58)
Samstag 25.07.26	Weißer Bohnensuppe mit Mettwurststeinlage 60) Brot 51) Dickmilch mit Zimt und Zucker 52)58)	Kartoffelsuppe mit Wursteinlage 1)2)16)60) Brot 51) Dickmilch mit Zimt und Zucker 52)58)
Sonntag 26.07.26	Kraftbrühe mit Eierstich 54)60) Rindergulasch 51) Klöße Bohnensalat 2)12)52)54)58)63) Rotweingelee 12)63)	

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.