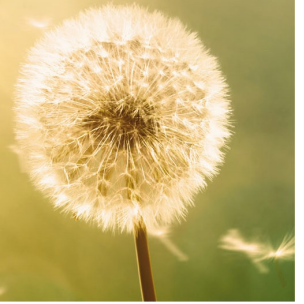


Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 03.08.-11.08.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 03.08.26	Gemüsecremesuppe ¹²⁾⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾⁶⁰⁾ Frikadelle ¹⁹⁾²⁰⁾⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁴⁾⁵⁸⁾⁶¹⁾ Ratatouille (franz. Schmorgemüse) ⁵²⁾⁵⁸⁾ Kartoffelpüree ⁵²⁾⁵⁸⁾ Birnenkompott	Gemüsecremesuppe ¹²⁾⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾⁶⁰⁾ Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ⁵²⁾⁵⁸⁾ Salatteller ⁵²⁾⁵⁸⁾⁶⁰⁾⁶³⁾ Birnenkompott
Dienstag 04.08.26	Wurzelgemüsesuppe ⁶⁰⁾ Reibekuchen ⁵¹⁾⁵⁴⁾ mit Schwarzbrot, ^{51)a)b)c)d)} Butter und Apfelmus ²⁾ Cappuccinoquark ⁵²⁾⁵⁸⁾	Wurzelgemüsesuppe ⁶⁰⁾ Cordon bleu vom Schwein ¹⁾²⁾¹⁶⁾⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Buttererbsen ⁵²⁾⁵⁸⁾⁶³⁾ Salzkartoffeln Cappuccinoquark ⁵²⁾⁵⁸⁾
Mittwoch 05.08.26	Linsensuppe mit Mettwurst ¹⁾²⁾¹⁶⁾⁶⁰⁾ Brot ⁵¹⁾ Himbeerpudding ¹²⁾⁵²⁾⁵⁸⁾	Tomatencremesuppe ¹²⁾⁵¹⁾ Hähnchenfilettopf ⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Nudeln ⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Salat ⁵²⁾⁵⁸⁾⁶⁰⁾⁶³⁾ Himbeerpudding ¹²⁾⁵²⁾⁵⁸⁾
Donnerstag 06.08.26	Rinderkraftbrühe ³⁾⁶⁰⁾ Hausgemachte, gefüllte Paprika ¹⁹⁾²⁰⁾⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁴⁾⁵⁸⁾⁶¹⁾ Reis, Salat ⁵²⁾⁵⁸⁾⁶³⁾ Dessertkirschen mit Sahne ⁵²⁾⁵⁸⁾	Rinderkraftbrühe ³⁾⁶⁰⁾ Truthahnschmorbraten ⁵¹⁾⁶⁰⁾ Zucchini Gemüse ⁵²⁾⁵⁸⁾ Salzkartoffeln Dessertkirschen mit Sahne ⁵²⁾⁵⁸⁾
Freitag 07.08.26	Geflügelcremesuppe ¹²⁾⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Pizza „drei Käse“ ¹⁾²⁾¹²⁾⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Gemischter Salat ⁵²⁾⁵⁸⁾⁶³⁾ Grießbrei mit Aprikose ⁵²⁾⁵⁸⁾	Geflügelcremesuppe ⁵¹²⁾¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Gegrilltes Fischfilet ⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁵⁾⁵⁷⁾⁵⁸⁾⁶⁰⁾ Romanesco ⁵²⁾⁵⁸⁾ Salzkartoffeln Grießbrei mit Aprikose ⁵²⁾⁵⁸⁾
Samstag 08.08.26	Schwäbischer Suppentopf mit Rindfleisch einlage und Spätzle ⁵¹⁾⁵⁴⁾⁶⁰⁾ , Brot ⁵¹⁾ Joghurt mit Honig ⁵²⁾⁵⁸⁾	Graupensuppe mit Fleisch einlage ¹⁾²⁾¹⁶⁾⁶⁰⁾ Brot ⁵¹⁾ Joghurt mit Honig ⁵²⁾⁵⁸⁾
Sonntag 09.08.26	Spargelcremesuppe ¹²⁾⁵¹⁾⁵²⁾⁵⁸⁾ Rheinischer Sauerbraten ⁵¹⁾⁶³⁾ Rotkohl Klöße Apfelkompott ²⁾	

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.