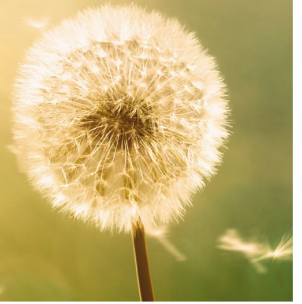


# Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



## Speiseplan vom 17.08.-23.08.2026

### Vollkost

### Leichte Vollkost

Montag 17.08.26	Fleischbrühe mit Eierstich 54)60) Grillwurst 1)2)16)51) Balkangemüse 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Ananaskompott	Fleischbrühe mit Eierstich 54)60) Hühnerfrikassee 51)52)58) Reis, Chinakohlsalat 63)  Ananaskompott
Dienstag 18.08.26	Champignoncremesuppe 12)51)52)58) Kasseler 1)2)51) Dicke Bohnen 1)2), Salzkartoffeln Westfälische Quarkspeise 51)52)58)	Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Wursteinlage 1)2)16)60), Brot 51) Westfälische Quarkspeise 51)52)58)
Mittwoch 19.08.26	Minestrone 1)2)51)60)61) Schnitzel mit Rahmsauce 51)52)58) Kroketten Paprikasalat 63) Schokoladenpudding 52)58)	Minestrone 1)2)51)60)61) Gefüllte Dampfnudeln mit Vanillesauce 12)51)52)54)58) Mohnzucker, Kompott Schokoladenpudding 52)58)
Donnerstag 20.08.26	Meerrettichcremesuppe 2)12)13)51)52)58)63) Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce 19)20)51)52)54)58)61) Reis, Salat 52)58)63) Grütze mit Sahne 52)58)	Meerrettichcremesuppe 2)12)13)51)52)58)63) Gegrillte Hähnchenkeule 51)52)58)60) Schwarzwurzeln polnische Art 51)54)52)58) Petersilienkartoffeln 52)58)  Grütze mit Sahne 52)58)
Freitag 21.08.26	Legierte Grießsuppe 51)52)58) Lauchpfannkuchen 51)52)54)58) mit Paprika-Kräuterschmand 52)58) Gemischter Blattsalat 63)  Pfirsichdickmilch 52)58)	Legierte Grießsuppe 51)52)58) Gebratenes Fischfilet mit Zitronenbittersauce 12)51)52)58) Gurkengemüse 52)58) Salzkartoffeln Pfirsichdickmilch 52)58)
Samstag 22.08.26	Linsensuppe mit geräucherter Dicker Rippe 1)2)16)60)63), Brot 51)  Pistazienpudding 12)52)58)59c)	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Fleischbrühe mit Gemüsestreifen 12)51)52)58) Baguettebrot 51) Pistazienpudding 12)52)58)59c)
Sonntag 23.08.26	Kräutercremesuppe 12)51)52)58) Rinderbraten 51) Kaisergemüse 52)58) Klöße Eistörtchen 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 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.