

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 24.08.- 30.08.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 24.08.26	Gemüsecremesuppe 12)51)52)58) Chili con carne 51) Reis Salat 52)58)63) Mandarinenkompott	Gemüsecremesuppe 12)51)52)58) Vegetarische Gemüsequiche 51)52)54)58) Gemischter Salat 52)58)63) Mandarinenkompott
Dienstag 25.08.26	Lauchcremesuppe 12)51)52)58) Süßkartoffelauflauf 51)52)58)54) Gemischter Salat 52)58)63) Sahnepudding mit Fruchtsauce 52)58)	Möhreneintopf bürgerlich 1)2) Schmorrippe 51) Sahnepudding mit Fruchtsauce 52)58)
Mittwoch 26.08.26	Schwarzwurzelcremesuppe 12)51)52)58) Spießbraten vom Schwein 51) Brechbohnen 52)58) Kartoffelspalten 52)58) Vanillequark 52)58)	Schwarzwurzelcremesuppe 12)51)52)58) Vegetarische Spinatlasagne 51)52)58) Salat 52)58)63) Vanillequark 52)58)
Donnerstag 27.08.26	Bouillon mit Markklößchen 51)54) Schinkensülze 1)2) mit Joghurtremoulade 1)2)3)12)51)52)54)58) Bratkartoffeln gemischter Salat 63) Cremedessert 51)52)54)58)	Bouillon mit Markklößchen 51)54) Gegrilltes Putenbrustfilet 51) Rahmmangold 52)58) Kartoffelpüree 52)58) Cremedessert 51)52)54)58)
Freitag 28.08.26	Käsecremesuppe 12)51)52)58) Heringstipp 1)2)12)52)54)55)58)63) Speckkartoffeln 1)2) Salat 61)63) Geleedessert Harlekin / Bier 12)	Käsecremesuppe 12)51)52)58) Tafelspitz in Meerrettichsauce 2)12)13)51)52)58) Pariser Karotten 52)58) Salzkartoffeln Geleedessert Harlekin/Bier 12)
Samstag 29.08.26	Grüne Erbsensuppe 1)2)60) mit Bockwurst 1)2)16) Brot 51) Heidelbeerjoghurt 52)58)	Hühnersuppentopf mit Gemüse und Nudeln 51)60), Brot 51) Heidelbeerjoghurt 52)58)
Sonntag 30.08.26	Hochzeitssuppe 3)51)54)60) Zwiebel-Sahneschnitzel von der Pute 51)52)58) Broccoli 52)58) Röstinchen Helle Dessertfrüchte 2)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 Sulfit, 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.