

# Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



## Speiseplan vom 12.10.-18.10.2026

|                        | <b><u>Vollkost</u></b>                                                                                                                  | <b><u>Leichte Vollkost</u></b>                                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag<br>12.10.26     | Selleriecremesuppe 12)51)52)58)<br>Krakauer 1)16) 51)61)<br>Rosenkohl 1)2)<br>Salzkartoffeln<br>Mandarinenkompott                       | Selleriecremesuppe 12)51)52)58)<br>Käsesoufflé 51)52)54)58)<br>Gemischter Salat52)58)60)61)63)<br>Mandarinenkompott                          |
| Dienstag<br>13.10.26   | Minestrone1)2)51)60)<br>Zwiebel-Schweineleber- Pfanne<br>51)52)58)<br>Schupfnudeln51)54), Salat 63)<br>Bananenquark 52)58)              | Minestrone1)2)51)60)<br>Gegrillte Hähnchenkeule 51)<br>Wachsbohnen52)58)<br>Salzkartoffeln<br>Bananenquark 52)58)                            |
| Mittwoch<br>14.10.26   | Grünkohleintopf bürgerlich<br>mit Mettwurst 1)2)16)61<br>Schokoladenpudding mit<br>Vanillesauce 52)58)                                  | Paprikacremesuppe12)51)52)58)<br>Kartoffeln<br>mit Kräuterquark 52)58)<br>Salat 63)<br>Schokoladenpudding mit<br>Vanillesauce 52)58)         |
| Donnerstag<br>15.10.26 | Hühnerbouillon 60)<br>Omelette mit Rahmchampignons<br>51)52)54)58)<br>und Salat 52)58)<br>Götterspeise 12)                              | Hühnerbouillon 60)<br>Helles Rinderragout<br>mit Meerrettich12)13)51)52)58)<br>Salzkartoffeln<br>Rote- Beete- Salat 4)63)<br>Götterspeise12) |
| Freitag<br>16.10.26    | Käsecremesuppe 51)52)58)60)<br>Seelachsfilet im Bierteig 51)55)54)<br>Bechamelkartoffeln4)12)51)52)58) Salat<br>52)58)63)<br>Eis 52)58) | Käsecremesuppe 51)52)58)60)<br>Gemüsestäbchen 51)52)58)60)<br>Rahmspinat 52)58)<br>Kartoffelpüree 52)58)<br>Eis 52)58)                       |
| Samstag<br>17.10.26    | Serbische Bohnensuppe<br>mit Wursteinlage1)2)16)60)<br>Brot 51)<br>Nektarinenpudding52)58)                                              | Kartoffeltopf<br>mit Sellerie und Tomaten<br>Bockwurst 1)2)16)<br>Brot 51)<br>Nektarinenpudding52)58)                                        |
| Sonntag<br>18.10.26    | Brühe mit Fleischklößchen 51)60)<br>Rheinischer Sauerbraten 51)63)<br>Rotkohl<br>Klöße<br>Apfelmus2)                                    |                                                                                                                                              |

**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