

Café Sonnengarten

Unterhaltung und Genuss!



Speiseplan vom 19.10.- 25.10.2026

Vollkost

Leichte Vollkost

Montag 19.10.26	Klare Tomatensuppe 60) Schweineschnitzel 51) mit Paprikasauce 51)52)58) Blumenkohl 52)58) Salzkartoffeln Fruchtcocktail 12)	Klare Tomatensuppe 60) Vegetarische Sojabolognese 51)52)58) Nudeln 51)52)58) gemischter Blattsalat 52)58)63) Fruchtcocktail 12)
Dienstag 20.10.26	Gemüsebrühe mit Ei 54)60) Rahmchampignons 51)52)58) Semmelklöße 51)54) Endiviensalat mit Kartoffeldressing 52)58)63) Joghurt 52)58)	Chinakohleintopf bürgerlich 1)2) Frische Bratwurst 16)51) Joghurt 52)58)
Mittwoch 21.10.26	Berliner Kartoffelsuppe mit Rindfleischeinlage 60) Brot 51) Tutti-Frutti 12)51)52)58)	Kürbiscremesuppe 12)51)52)58) Gebratenes Putenbrustfilet à la creme 51)52)58)60) Mischgemüse 52)58) Tomatennudeln 51)52)58) Tutti-Frutti 12)51)52)58)
Donnerstag 22.10.26	Lauchcremesuppe 12)51)52)58) Gebratener Leberkäse 1)2)16)51) Dicke Bohnen 1)2) Salzkartoffeln Stachelbeergelee 12)	Lauchcremesuppe 12)51)52)58) Hackschnitte 19)20)51)52)54)58)61) Kartoffel-Kürbispüree 52)58) Blattsalat mit Frenchdressing 61)63) Stachelbeergelee 12)
Freitag 23.10.26	Zwiebelsuppe Hähnchenbolognese 51)52)58) Reis Salat 52)58)60) Zwieback im Apfelbett 2)51)52)58)	Zwiebelsuppe Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce 12)51)52)58) Pariser Karotten 52)58) Salzkartoffeln Zwieback im Apfelbett 2)51)52)58)
Samstag 24.10.26	Deftiger Rosenkohleintopf mit Fleischeinlage 1)2)60), Brot 51) Dickmilch mit Zimt-Zucker 52)58)	Süße, gefüllte Pfannkuchen 51)52)54)58) mit Vanillesauce 51)52)58) Dickmilch mit Zimt-Zucker 52)58)
Sonntag 25.10.26	Rinderbrühe mit Grießklößchen 3)60) Schweinebraten nach Winzer Art 51) Brechbohnen 52)58), Salzkartoffeln Helle Dessertfrüchte 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 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.