zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE
VOM 01.12.2026 – 06.12.2026

vegetarisch B&B = Brot & Butter

SERVICEHAUS SONNENHALDE

		Dienstag, 01.12.2026	Mittwoch, 02.12.2026	Donnerstag, 03.12.2026	Freitag, 04.12.2026	Samstag, 05.12.2026	Sonntag, 06.12.2026
Vor-speise		Feldsalat	Gemüsebrühe mit Eierstich	Brokkolicreme-suppe	Klare Gemüse-suppe & Gurken-salat	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme-suppe
Menü I		Puten-geschnetzeltes „Champignon“ mit Butterreis	Frikadelle mit Rahmsoße, Spiralnudeln und Bayrisch Kraut	Hähnchenbrust-filet mit Braten-soße, Rosmarin-kartoffeln und Karottenscheiben	Fisch natur mit Dillsoße und Butterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier-soße, Kartof-felknödel und Speckrosenkohl
Menü II		Kartoffel-Möhreneintopf	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Bandnudeln	Milchreis-Quark-Auflauf mit Apfelkompott	Gebratenes Spinatmedallion mit Champignon-Rahmsoße und Kartoffelpüree	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Sahnesoße und Kartoffel-knödel
Menü III **Passierte Kost**		Puten-geschnetzeltes mit Reis	Frikadelle mit Rahmsoße, Nudeln und Bayrisch Kraut	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Bratensoße, Kartoffeln und Karotten	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Malzbiersoße, Kartoffelknödel und Gemüse-garnitur
Dessert		Mandarinen-quark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	Schokoladen-pudding	Advents-Dessert
Abend-essen		Brathering mit Paprikakäse, Gou-da und Salatgurke, Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Maultaschensuppe	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse und Spargel, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausen-käse und Silber-zwiebeln, B & B
Kuchen		Schoko-Nuss-Kuchen	Blätterteig-teilchen	Schmandkuchen mit Obst	Eierlikörkuchen	Butterkuchen	Adventsgebäck

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE
VOM 07.12.2026 – 13.12.2026

vegetarisch B&B = Brot & Butter

SERVICEHAUS SONNENHALDE

zum Plan mit Deklaration

	Montag, 07.12.2026	Dienstag, 08.12.2026	Mittwoch, 09.12.2026	Donnerstag, 10.12.2026	Freitag, 11.12.2026	Samstag, 12.12.2026	Sonntag, 13.12.2026
Vor-speise	Backerbsen-suppe & Zucchinisalat	Paprika-Maissalat	Gemüsecreme-suppe & Blattsalat (hell)	Nudelsuppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Waldpilzcreme-suppe
Menü I	Gemüselasagne	Bunter Hühner-suppentopf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese und Reibekäse	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Erbsengemüse	Fischragout mit Kräuterreis	Kartoffelauflauf mit Auberginen und Hackfleisch	Kalbsbraten mit Rahmsoße, frischen Spätzle und Misch-gemüse
Menü II	Schupfnudel-Sauerkraut-pfanne	Italienische Gnocchi mit Gemüse-Käse-Soße und ger. Hartkäse	Rataouille (Ofengemüse) mit Rosmarin-Kartoffeln	Kischenmichel & Sauce mit Vanille-geschmack	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und gebackene Kartoffelecken	Gaisburger Marsch, vegetarisch	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Sahnesoße und frischen Spätzle
Menü III **Passierte Kost**	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	Bunter Hühnersuppen-topf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Schweineschnit-zel mit Braten-soße, Kartof-felpüree und Erbsengemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Gaisburger Marsch, vegetarisch	Kalbsbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Mischgemüse
Dessert	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Pfirsichjoghurt	Götterspeise	Pudding mit Vanillegeschmack	Advent-Dessert
Abend-essen	Gelbwurst, Bier-wurst, Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter	Roter Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Toast Hawaii (mit Ananaswürfeln und Vorderschin-kenstreifen)	Zwiebelkuchen	Romadur, Bärlauchkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter	Bauernsülze, Lachsschinken und Tilsiter mit Cornichons, B & B	Pasteten-Aufschnitt griechische Art mit eingelegtem Fetakäse und Oliven, B & B
Kuchen	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Wattekuchen	Marmorkuchen	Nuss-Schnecken	Advents-Gebäck

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE
VOM 14.12.2026 – 20.12.2026

vegetarisch B&B = Brot & Butter

SERVICEHAUS SONNENHALDE

zum Plan mit Deklaration

	Montag, 14.12.2026	Dienstag, 15.12.2026	Mittwoch, 16.12.2026	Donnerstag, 17.12.2026	Freitag, 18.12.2026	Samstag, 19.12.2026	Sonntag, 20.12.2026
Vor-speise	Eierflockensuppe & Rotkohl-Salat	Mixsalat	Karottencreme-suppe & Rote-Bete-Salat	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe	Feldsalat	Maronensuppe
Menü I	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße und Schnittlauch-kartoffeln	Putengulasch mit Paprika und grünen Bandnudeln	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Butterreis	Schlachtplatte mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Semmelknödel und Apfelrotkohl
Menü II	Grießbrei mit Birnenkompott	Bohneneintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sahnesoße und Dampfkartoffeln	Pfannkuchen mit Apfelmus	veg. Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat	Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Ei und Lauch	veg. Hackbällchen mit Kräutersoße und Gemüsenudeln
Menü III **Passierte Kost**	Gemüsebratling mit Safran-Sahnsoße und Kartoffeln	Putengulasch mit grünen Bandnudeln	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Reis	Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Schweinebraten-mit Kümmelsoße, Nudeln und Rotkohl
Dessert	Pfirsichkompott	Früchtequark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Joghurt Typ „Vanille“	Rote-Frucht-Grütze	Pudding „Hasel-nuss-Geschmack“	Advents-Dessert
Abend-essen	Geflügel-Schin-kenwurst mit Käseaufschnitt, Brot & Butter	Rollmops mit Maasdamer, Fleischwurst und Senfgurken, B & B	Wienerle mit Brot & Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben, Brot & Butter	Schwäbischer Wurstsalat (mit Schwarzwurst) Brot & Butter	Streichmettwurst (grob) mit Limbur-ger und Mixed Pi-ckles, Brot & Butter	Schinkenpastete und Maasdamer mit Cornichons, Brot & Butter
Kuchen	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Blätterteig-teilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangenkuchen	Streusel-Hefekuchen	Advents-Gebäck

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE
VOM 21.12.2026 – 27.12.2026

vegetarisch B&B = Brot & Butter

zum Plan mit Deklaration

	Montag, 21.12.2026	Dienstag, 22.12.2026	Mittwoch, 23.12.2026	Donnerstag, 24.12.2026	Freitag, 25.12.2026	Samstag, 26.12.2026	Sonntag, 27.12.2026
Vor-speise	Kartoffelcreme-suppe & Tomatensalat	Bohnensalat	Klare Gemüsesup-pe & Chicoreesalat mit Mandarinen	Eierflockensuppe	Krustentiersuppe	Kalbfleisch-cremesuppe	Tomatencreme-suppe
Menü I	Gefüllte Zucchini-hälften mit Sauce Hollandaise und Rosmarin-kartoffeln	Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Wurst	Lasagne mit Rindhackfleisch	Badisches Schäufele mit Sauerkraut und Butterkartoffeln	Hirschbraten aus der Keule mit Spätzle und Schwarz-wurzelgemüse	Kalbsbraten mit Kräuter-Rahm-soße, Kartoffel-gratin und grünen Bohnen	Hähnchen-Cordon Bleu, Ragout vom Leipziger Allerlei und Herzogin-Kartoffeln
Menü II	Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Vita-Rahmgemüse	Waldpilzragout mit Semmelknödel	italienische Gnocchi mit Salbei-Sahnsoße und ger. Hart-käse	Süße Topfenknö-del mit Butter-brösel, Sauce mit Vanillegeschmack und Zimtkirschen	Gemüsebratling mit tomatisierter Buttersoße, Kartoffelgratin und grünen Bohnen	Gemüse-schnupfnudeln mit Sahnesauce
Menü III **Passierte Kost**	Zucchini-Timbale mit Sauce Hollan-daise	Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Wurst	Spaghetti Rinderbolognese	Badisches Schäufele mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Hirschbraten aus der Keule mit Spätzle und Schwarzwurzel-gemüse	Kalbsbraten mit Kräuter-Rahmsoße, Kartoffelgratin und grünen Bohnen	Hähnchen Cordon bleu mit Herzogin-Kartoffeln und Gemüsegarnitur
Dessert	Pflaumenkompott	Waldbeerquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Obstsalat	Eistörtchen	Weihnachts-dessert	Joghurt-Pfirsich-Mousse
Abend-essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, Brot & Butter	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken	bunter Eiersalat, Brot & Butter	Wienerle mit Kartoffelsalat, Brot & Butter, kleines Dessert	festliches Fischbuffet	Bratenaufschnitt mit Remoulade und Käsevariatio-nen, Brot & Butter	Champignonpas-tete mit Tomaten-Olivenkäse und Maiskölbchen
Kuchen	Gebäck	Käsekuchen mit Schokostreuseln	Bananenkuchen	Rührkuchen mit Obst und Streuseln	Christstollen	Marzipantorte	Himbeerschnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE
VOM 28.12.2026 - 31.12.2026

vegetarisch B&B = Brot & Butter

SERVICEHAUS SONNENHALDE

zum Plan mit Deklaration

	Montag, 28.12.2026	Dienstag, 29.12.2026	Mittwoch, 30.12.2026	Donnerstag, 31.12.2026			
Vor-speise	Grießklößchen-suppe & Paprika-Maissalat	Weißkrautsalat	Backerbsen-suppe	Käsecreme-suppe & Blattsalat (Rot)			
Menü I	Farfallenudeln mit Sahnesauce & Vorderschin-ken und ger. Hartkäse	Putengyros mit Tzatziki und Tomatenreis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	geschmorte Schweinebäckle mit Kartoffelpüree und Rahmwirsing			
Menü II	Apfelstrudel & Sauce mit Vanille-geschmack	Kartoffeleintopf mit Gemüse	Käse-Kräuter-Püree in Paprika-hälften, Sahne-Weißweinsoße und grüne Bohnen	vegetarischer Kartoffel-Eintopf mit Paprika und Schmand			
Menü III **Passierte Kost**	Nudeln mit Sahnesauce und Vorderschin-kenstreifen und Reibekäse	Puten-geschnetzeltes mit Tzatziki und Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	vegetarischer Kartoffel-Eintopf mit Paprika und Schmand			
Dessert	Kirschkompott	Schoko-Quark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Heidelbeer-joghurt			
Abend-essen	Cervelatwurst und Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Toast Florida (mit Pfirsichwürfeln und Vorderschinken-streifen)	Überraschungs-Silvesterbüffet			
Kuchen	Gebäck	Eierschecke	Sandkuchen	Berliner			

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de

Änderungen vorbehalten!