



zum Plan mit
Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.10.2026 – 04.10.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



				Donnerstag, 01.10.2026	Freitag, 02.10.2026	Samstag, 03.10.2026	Sonntag, 04.10.2026
Vor- speise				Kräutercreme- suppe & Tomatensalat	Italienische Gemüsesuppe	Kürbiscreme- suppe	Lauchcreme- suppe
Menü I				Bratwurst mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Rehgulasch „Baden-Baden“ mit Spätzle und Balsamico- Rotkraut	Putenbraten mit Preiselbeer- Bratensoße, Kartoffelgratin und Misch- gemüse
Menü II				Kartoffelpuffer (selbstgemacht) mit Apfelmus	veg. Maulta- schen „Mornay“ mit Käsesoße überbacken und Kartoffelsalat	Waldpilzragout mit Wurzel- gemüse und Semmelknödel	Gemüsestrudel mit Bearnaise- Soße und Mischgemüse
Menü III Passierte Kost				Bratwurst mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Rehgulasch mit Spätzle und Rotkohl	Putenbraten mit Preiselbeer- Bratensoße und Kartoffel-Käse- Püree
Dessert				Ananasjoghurt	Obstsalat	Pudding mit Vanillegeschmack	Kaffeecreme
Abend- essen				Schweizer Wurst- salat (mit Käse), Brot & Butter	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Gemüse, B & B	Bayrischer Zunftabend	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer, Salatgurke, Brot & Butter
Kuchen				Blätterteig- teilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nuss-Zopf	Erdbeerschnitte

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

Änderungen vorbehalten!



zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 05.10.2026 – 11.10.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 05.10.2026	Dienstag, 06.10.2026	Mittwoch, 07.10.2026	Donnerstag, 08.10.2026	Freitag, 09.10.2026	Samstag, 10.10.2026	Sonntag, 11.10.2026
Vor-speise	Grießklößchen-suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Klare Gemüsesuppe	Brokkolicreme-suppe	Zwiebelsuppe & Gurkensalat	Blattsalat (Rot)	Tomatencreme-suppe
Menü I	Makkaroni mit Gemüse-bolognese und Reibekäse	Puten-geschnetzeltes mit Champignons und Butterreis	Frikadelle mit Rahmsoße, Kartoffelpüree und Bayrisch Kraut	Hähnchen-brustfilet mit Bratensoße, Petersilienkartoffeln und Karot-tenscheiben	Fisch natur mit Dillsoße und Gemüse-nudeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	bayr. Krusten-braten „Wammerl“ mit Kümmelsoße, Semmelknödel und grünen Bohnen
Menü II	Dampfnudeln mit Karamellsoße	Kartoffel-Möhren-Eintopf	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Bandnudeln	Milchreis-Quark-Auflauf mit Apfelkompott	gebratenes Spinatmedaillon mit Champignon-Rahmsoße und Kartoffelpüree	bunter Nudelaufwurf mit Gemüse	Gemüse-schnitzel mit Paprika-Rahmsoße und Herzogin-Kartoffeln
Menü III Passierte Kost	Grießbrei mit Apfelmus	Puten-geschnetzeltes mit Reis	Frikadelle mit Rahmsoße, Nudeln und Bayrisch Kraut	Hähnchen-brustfilet „Natur“ mit Bratensoße, Kartoffeln und Karotten	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Herzogin-Kartoffeln und grünen Bohnen
Dessert	Aprikosen-kompott	Birnenquark	Saison-Obst	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat	Schokoladen-pudding	Eiscreme
Abend-essen	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Brathering mit Paprikakäse, Gou-da und Salatgurke, Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Maultaschensuppe	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkä-se, Spargel, B & B	Wildschweinpas-tete mit Romadur und Gewürzgurke, Brot & Butter
Kuchen	Berliner	Schoko-Nuss-Kuchen	Blätterteig-teilchen	Schmandkuchen mit Obst	Eierlikörkuchen	Butterkuchen	Tiramisuschnitte

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

Änderungen vorbehalten!

zum Plan mit
Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 12.10.2026 – 18.10.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 12.10.2026	Dienstag, 13.10.2026	Mittwoch, 14.10.2026	Donnerstag, 15.10.2026	Freitag, 16.10.2026	Samstag, 17.10.2026	Sonntag, 18.10.2026
Vor- speise	Backerbsen- suppe	Kürbiscreme- suppe	Blattsalat (hell)	Gemüsecreme- suppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Waldpilzcreme- suppe
Menü I	Kraut- schupfnudeln mit Speck	Rindergulasch mit Champig- nons und Kartoffel- Kräuter-Püree	Bunter Hühnersuppen- topf mit Reis	paniertes Schnit- zel mit Braten- soße, Kartoffel- stampf mit Röst- zwiebeln und Erbsengemüse	Fischragout mit Kräuterreis	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Kalbsbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Wirsinggemüse
Menü II	Quarkkäulchen mit Rosinen und Soße mit Vanille- geschmack	Kartoffel-Möhren- eintopf	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin- Kartoffeln	italienische Gnocchi mit Gemüse-Käse- soße und ger. Hartkäse	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	Bunter Kartoffelauflauf mit Gemüse	Brokkoli-Nuss- Ecke mit Spätzle und Sahnesoße
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	Rinderbraten mit Kartoffelpüree	Bunter Hühnersuppen- topf mit Reis	Schweine- schnittel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Erbsen- gemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Gaisburger Marsch, vegetarisch	Kalbsbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Wirsing
Dessert	Birnenkompott	Pfirsichjoghurt	Bananenquark	Saison-Obst	Götterspeise	Pudding mit Vanil- legeschmack	Joghurt-Erdbeer- Mousse
Abend- essen	Gelbwurst, Bier- wurst mit Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Leberwurst fein mit Schmelzkäse- Ecken und Senfgurke	Zwiebelkuchen	Romadur, Bärlauchkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter	Bauernsülze, Brot & Butter	Paprikapastete, Edamer und Senfgurken, Brot & Butter
Kuchen	Gebäck	Grießschnitte mit Obst	Joghurt-Apfel- Kuchen	Wattekuchen	Marmorkuchen	Nuss-Schnecken	Mandarinen- Sahne-Schnitte

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

Änderungen vorbehalten!



zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 19.10.2026 - 25.10.2026



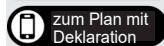
vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 19.10.2026	Dienstag, 20.10.2026	Mittwoch, 21.10.2026	Donnerstag, 22.10.2026	Freitag, 23.10.2026	Samstag, 24.10.2026	Sonntag, 25.10.2026
Vor-speise	Eierflockensuppe & Rotkohl-Salat	Mixsalat	Karottencremesuppe & Rote-Bete-Salat	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe	Blattsalat (hell)	Maronensuppe
Menü I	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße und Schnittlauch-kartoffeln	Putengulasch mit Paprika und grünen Bandnudeln	Königsberger Klops (Rind) mit Kapernsoße und Butterreis	Nürnberger Rostbratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Rinder-Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkohl
Menü II	Grießbrei mit Birnenkompott	Bohneneintopf mit Gemüse und Kartoffeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sahnesoße und Dampf-kartoffeln	Pfannkuchen mit Apfelmus	veg. Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Gemüse-Schupfnudeln mit Sahnesoße	Gemüseklöße mit Kräutersoße und Erbsenreis
Menü III Passierte Kost	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße 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	Rinderbraten mit Kartoffelknödel und Rotkohl
Dessert	Pfirsichkompott	Früchtequark	Saison-Obst	Joghurt Typ „Vanille“	Fruchtgrütze	Pudding Haselnussgeschmack	Joghurt-Birnen-Mousse
Abend-essen	Geflügel-Schinken-wurst mit Käse-aufschnitt, Brot & Butter	Rollmops mit Maasdamer, Fleischwurst und Senfgurken, B & B	Wienerle mit Brot & Butter	Salatteller mit Putenstreifen, Brot & Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben, Brot & Butter	Streichmettwurst (grob) mit Limburger und Mixed Pickles, B & B	Schinkenpastete und Maasdamer mit Cornichons, Brot & Butter
Kuchen	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Blätterteig-teilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangenkuchen	Butterkuchen	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

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

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 26.10.2026 – 31.10.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 26.10.2026	Dienstag, 27.10.2026	Mittwoch, 28.10.2026	Donnerstag, 29.10.2026	Freitag, 30.10.2026	Samstag, 31.10.2026	
Vor-speise	Kartoffelcreme- suppe & Karottensalat	Bohnensalat	Klare Gemüsesuppe & Blattsalat (Rot)	Brokkolicreme- suppe	Maultaschen- suppe & Gurkensalat	Mixsalat	
Menü I	Gefüllte Zucchinihälften mit tomatisierter Buttersoße und Rosmarin- kartoffeln	Bratwurst Thüringer Art mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	Lasagne mit Rinderhack- fleisch	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Petersilienkartof- feln und Finger- möhrrchen	kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffel- Gurken-Salat	Nudel- Gemüseauflauf mit Streifen vom Vorderschinken	
Menü II	Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen	Kartoffel-Frisch- käse-Taschen mit Karotten- Rahmgemüse	Spätzle- Gemüsepfanne mit Kräutersoße	Omelett mit Spinat- Käsesoße und Petersilien- kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffel- Gurken-Salat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln	
Menü III Passierte Kost	Zucchini Timbale mit tomatisierter Buttersoße	Bratwurst mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	Spaghetti mit Rinderbolognese	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Kartoffeln und Fingermöhrrchen	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffel- Gurken- Salat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln	
Dessert	Pflaumen- kompott	Waldbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Saison-Obst	Schoko- Grießpudding	
Abend- essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, B & B	bunter Eiersalat, Brot & Butter	Paprikalyoner und Limburger mit Ge- würzgurken, B & B	Pizzafleischkäse am Stück, Brot & Butter	Hüttenkäse mit Gemüsewürfel und Radieschen, B & B	Zungenrotwurst mit Edamer und Senfgurken, B & B	
Kuchen	Gebäck	Käsekuchen mit Schokostreuseln	Bananenkuchen	Schmandkuchen mit Obst	Kirsch- Bierkuchen	Streusel- Hefekuchen	

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

Änderungen vorbehalten!