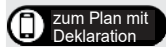

















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.04.2024 – 07.04.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 01.04.2024	Dienstag, 02.04.2024	Mittwoch, 03.04.2024	Donnerstag, 04.04.2024	Freitag, 05.04.2024	Samstag, 06.04.2024	Sonntag, 07.04.2024
Vor- speise 	Klare Tomatensuppe mit Klößchen	Bohnensalat	Klare Gemüse- suppe & Blattsalat (rot)	Brokkolicreme- suppe	Zwiebelsuppe	Mixsalat	Tomatencreme- suppe
Menü I	Schweinebraten „Brauhaus“ mit Malzbiersoße, Serviettenknödel und Bayrisch Kraut	Schaschlik- Eintopf vom Schwein mit Paprika und Reis	Lasagne mit Rinderhack- fleisch	Hähnchen- Cordon Bleu mit Bratensoße, Petersilien- kartoffeln und Pariser Karotten	Kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat	Nudel- Gemüseauflauf mit Putenbrust	gefüllter Spießbraten mit Malzbiersoße, Kartoffelgratin und Mischgemüse
Menü II	Gröstl (vegetarisch) 	Kartoffel- Frischkäse- Taschen mit Vita- Rahmgemüse 	Waldpilzragout mit hausgem. Spätzle 	Omelett mit Spinatkäsesoße und Petersilien- kartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat 	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Brokkoli-Auflauf mit Mandeln und Bernaise-Soße 
Menü III Passierte Kost	Schweinebraten mit Malzbiersoße mit Bayrisch Kraut und grünen Bohnen	Schaschlik- Eintopf vom Schwein mit Paprika und Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Hähnchen- Cordon Bleu mit Bratensoße, Kartoffeln und Pariser Karotten	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Schweinebraten mit Malzbier- soße, Kartoffel- gratin und Mischgemüse
Dessert 	Erdbeer-Rhabar- berkompott	Waldbeerquark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Nussjoghurt	Obstsalat Obstmus	Schoko-Grieß- pudding	Joghurt-Pfirsich- Mousse
Abend- essen	Knoblauchwurst, Käse- aufschnitt und Gewürz- gürkchen, B & B	Paprika-Lyoner und Limburger mit Ge- würzgürkchen, B & B	Bunter Eiersalat, Brot & Butter 	Pizzafleischkäse am Stück, Brot & Butter	Hüttenkäse mit  Gemüsewürfel und Radieschen, B & B	Farmer-Schin- ken mit Elbländer (Natur) und Mixed, Pickles, B & B	Champignonpastete mit Tomaten-Oliven- käse und Maiskölb- chen, B & B
Kuchen 	Erdbeerschnitte	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!

















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 08.04.2024 – 14.04.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 08.04.2024	Dienstag, 09.04.2024	Mittwoch, 10.04.2024	Donnerstag, 11.04.2024	Freitag, 12.04.2024	Samstag, 13.04.2024	Sonntag, 14.04.2024
Vor-speise 	Grießklößchen-suppe	Weißkrautsalat	Backerbsen-suppe	Käsecreme-suppe & Blattsalat (Rot)	Flädlesuppe	Mixsalat	Petersilien-cremesuppe
Menü I	Gefüllte Zucchinihälften mit tomatisierter Buttersoße und Rosmarinkartoffeln 	Putengyros mit Tzatziki und Tomatenreis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grüne Bohnen	Piccata von der Putenbrust mit Tomatensoße und Gabelspaghetti	Seelachsfilet gebraten mit Salbei-Sahnesoße und Butterkartoffeln und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Rinder-sauerbraten mit Kartoffelknödeln und Apfelrotkohl
Menü II	Apfelstrudel und Sauce mit Vanillegeschmack 	Kartoffeleintopf mit Gemüse 	Bunte Reispfanne mit Gemüse und Champignons 	Ofenschlupfer mit Schokoladensoße 	Eier mit Senfsoße und Butterkartoffeln 	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße 	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße, Kroketten und Kaisergemüse 
Menü III Passierte Kost	Zucchini Timbale mit tomatisierter Butter und Kartoffelpüree 	Putengeschnetzeltes mit Tzatziki und Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grüne Bohnen	Piccata von der Putenbrust mit Tomatensoße und Nudeln	Rinderbrühe Fischfilet mit Salbei-Sahnesoße und Kartoffelpüree und Grillgemüse	Salat-Creme Linseneintopf (veg.) 	Rinder-sauerbraten mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl
Dessert 	Pfirsichkompott Pfirsichmus	Schoko-Quark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Erdbeerjoghurt	Fruchtgrütze	Pudding Aprikosen-Geschmack	Mousse au chocolat
Abend-essen	Cervelatwurst, Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, B & B	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Toast Florida (mit Pfirsichwürfeln und Vorderschinkenstreifen)	Rindfleisch-Salat mit Brot & Butter	St. Albray mit Butterkäse, Salatgurke und Paprika, B & B 	Pressack Rot/Weiß mit Räucherkäse und Salatgurke, Brot & Butter	Petersilienpastete mit Bergjausenkäse und Silberzwiebeln, Brot & Butter
Kuchen 	Zitronen-Muffin	Rührkuchen mit Obst & Streuseln	Berliner	Zebrakuchen	Sandkuchen	Apfel-Zimt-Schnecke	Donauwelle

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

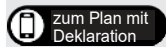
Änderungen vorbehalten!


















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 15.04.2024 – 21.04.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 15.04.2024	Dienstag, 16.04.2024	Mittwoch, 17.04.2024	Donnerstag, 18.04.2024	Freitag, 19.04.2024	Samstag, 20.04.2024	Sonntag, 21.04.2024
Vor-speise 	Eierflockensuppe & Sellerie-Salat	Rettichsalat	Flädlesuppe & Mixsalat	Nudelsuppe	Champignon-cremesuppe	Rote-Bete-Salat	Bärlauchcremesuppe
Menü I	Schinkennudeln mit Tomatensoße	Soljanka (Osteuropäischer Eintopf)	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Salzkartoffeln	Rindergulasch Szegediner Art (mit Sauerkraut) und Kartoffelknödeln	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhackfleisch)	Putenbraten mit Preiselbeersoße, Kartoffelgratin und Mischgemüse
Menü II	Süße Topfenknödel mit Butterbröseln und Sauce mit Vanillegeschmack 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Sahnesoße und Dampfkartoffeln 	Gnocchi mit Bärlauch-Sahnesauce und ger. Hartkäse 	Bandnudeln „Gärtnerin Art“ mit Edelpilzrahmragout 	veg. Maultaschen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Bratkartoffeln 	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Gemüsestrudel mit Bernaise-Soße und Kartoffelgratin 
Menü III Passierte Kost	Schinkennudeln mit Tomatensoße	Kartoffel-Käse-Püree mit Gemüse garnitur und Sahnesoße 	Salat-Creme Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Kartoffelpüree 	Bandnudeln „Gärtnerin Art“ mit Edelpilzrahmragout 	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Putenbraten mit Preiselbeersoße, Kartoffelgratin und Mischgemüse
Dessert 	Pfirsichkompott Pfirsichmus	Früchtequark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Stracciatella-joghurt	Obstsalat Saison-Obstmus	Pudding mit Vanille-Geschmack	Kaffeecreme
Abend-essen	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, Brot & Butter	Brathering mit Zwiebelringen, Brot & Butter	Jägertoast (mit Pilzen und Vorder-schinkenstreifen)	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Gemüse, B & B 	Landrauchschinken, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, Brot & Butter	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer und Salatgurke, Brot & Butter
Kuchen 	Kekse	Marmorkuchen	Blätterteig-teilchen	Zitronenkuchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nusszopf	Erdbeerschnitte

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

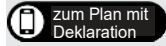
Änderungen vorbehalten!
















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 22.04.2024 – 28.04.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 22.04.2024	Dienstag, 23.04.2024	Mittwoch, 24.04.2024	Donnerstag, 25.04.2024	Freitag, 26.04.2024	Samstag, 27.04.2024	Sonntag, 28.04.2024
Vor- speise 	Brotsuppe	Bohnensalat	Lauchcreme- suppe	Brokkolicreme- suppe	Grießsuppe	Mixsalat	Bärlauchcreme- suppe
Menü I	Linsen mit Wienerle und hausgem. Spätzle	Schweine- geschnetzeltes „Paprika“ mit Spiralnudeln	Rinderhackbra- ten mit Bratensoße, Semmelknödel und Rahmkohl- rähle	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Bouillon- kartoffeln	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Erseneintopf mit gerauchter Wurst	Schweinelende gebraten mit Kräuter-Rahm- soße, Kartoffel- gratin und grünen Bohnen
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker 	Kartoffeleintopf 	Kräuterpfann- kuchen mit Spargelragout 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Veg. Kohlroulade mit Papikarahm- soße und Petersilien- kartoffeln 	Belgischer Kartoffelpüree- Auflauf mit Ei und Lauch 	Kartoffel- Spargel-Auflauf 
Menü III Passierte Kost	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Kartoffeleintopf 	Rinderhack- braten mit Bratensoße und Rahmkohlrähle	geschmorte Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Kartoffeln	veget. Hackbäll- chen mit Paprika- rahmsoße, Kartoffelpüree und Gemüse garnitur 	Erseneintopf mit gerauchter Wurst	Schweinelende gebraten mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen
Dessert 	Apfelkompott	Heidelbeerquark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Nussjoghurt	Rote-Frucht- Grütze	Schokoladen- pudding	Eiscreme
Abend- essen	Truthahn-Mortadella mit Kräuter-Frisch- käse und Essig- gurke, B & B	Heringssalat mit Salzkartoffeln	Gemüsetoast mit Vorderschinken- streifen	Fleischsalat mit Brot & Butter	Bärlauch-, Räucherkäse und Harzer mit Zwiebel- ringen, B & B 	Partyfrikadellen, Brot & Butter	Paprikapastete und Edamer mit Senfgurken, B & B
Kuchen 	Schokomuffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko- Nusskuchen	Orangenkuchen	Joghurt- Apfelkuchen	Streusel- Hefekuchen	Latte-Macchiatto- schnitte

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

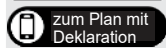
Änderungen vorbehalten!











SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 29.04.2024 – 30.04.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 29.04.2024	Dienstag, 30.04.2024	Mittwoch, 01.05.2024	Donnerstag, 02.05.2024	Freitag, 03.05.2024	Samstag, 04.05.2024	Sonntag, 05.05.2024
Vor- speise 	Karottencreme- suppe	Kopfsalat					
Menü I	Buntes Gemüseragout mit Reis 	Hühnereintopf mit Muschel- nudeln und Gemüse					
Menü II	Rohrnudeln und Sauce mit Vanille- geschmack 	Bunte Tortellini mit Tomatensoße 					
Menü III Passierte Kost	Buntes Gemüseragout mit Reis 	Hühnereintopf mit Muschel- nudeln und Gemüse					
Dessert 	Kirschkompott	Bananenquark					
Abend- essen	Weißwurst mit Süßem Senf und Laugengebäck	Kartoffen mit Kräuterquark, Brot & Butter 					
Kuchen 	Erdbeerschnitte	Käsekuchen mit Sultaninen					

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

Änderungen vorbehalten!