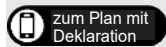















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.05.2024 – 05.05.2024

 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 			Hochzeitsuppe	Tomatencreme-suppe	Klare Gemüsesuppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
Menü I			gebratene Maischolle mit Bernaisesoße, Spargelgemüse und Schnittlauchkartoffeln	Kotelett mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Erbsen-Karotten-Gemüse	Panierter Fisch mit Cocktailsoße und Kartoffel-Endiviensalat	Bunter Kartoffelauflauf mit Putenstreifen	Rinderroulade mit Herzogin-Kartoffeln und Romanesco
Menü II			Gemüsebratling mit Bernaisesoße, Spargelgemüse und Schnittlauchkartoffeln 	Grießschnitte mit Beerensoße 	Überbackener Blumenkohl mit Käse und Petersilienkartoffeln 	Linseneintopf (veg.) 	Gebratene Knödelscheiben mit Champignonragout 
Menü III Passierte Kost			Hechtklößchen Bernaisesoße, Spargelgemüse und grünen Bandnudeln	Schweinebraten mit Bratensoße und Kartoffelpüree	Panierter Fisch mit Cocktailsoße und Kartoffel-Endiviensalat	Linseneintopf (veg.) 	Rinderroulade mit Herzogin-Kartoffeln und Romanesco
Dessert 			Saison-Obst Saison-Obstmus	Aprikosenjoghurt	gelbe Fruchtgrütze	Grießpudding	Cassiscreme
Abend-essen			Fleischkäse fein, Süddeutsche Mortadella mit Elbländer und Gewürzgurken, B & B	Thunfischsalat, Brot & Butter	Elbländer (Natur)  mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen, B & B	St. Albray und Butterkäse mit frischem Gemüse  Brot & Butter	Kasseler Lachs mit Bauernbrot, Butter und Essiggurke, Brot & Butter
Kuchen 			Fantakuchen	Schmandkuchen mit Obst	Zucchinikuchen	Hefe-Mandel-Schnecke	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

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

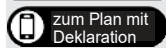
Änderungen vorbehalten!

















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 06.05.2024 – 12.05.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 06.05.2024	Dienstag, 07.05.2024	Mittwoch, 08.05.2024	Donnerstag, 09.05.2024	Freitag, 10.05.2024	Samstag, 11.05.2024	Sonntag, 12.05.2024
Vor-speise 	Kräutercreme-suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Flädlesuppe	Brokkolicreme-suppe	Klare Gemüse-suppe & Gurken-salat	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme-suppe
Menü I	Käseknöpfe 	Puten-geschnetzeltes „Champignon“ mit Butterreis	Frikadelle mit Bratensoße, Rosmarinkartoffeln und Bayrisch Kraut	Kalbsbraten mit Kräuter-Rahm-soße, Kartoffelknödel und Pariser Karotten	Fisch natur mit Dillsoße und Butterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier-soße, Kartoffelknödel und Frühlingsgemüse
Menü II	Quarkkeulchen mit Rosinen und Beerensoße 	Kartoffel-MöhrenEintopf 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Rosmarinkartoffeln 	Bandnudeln „Gärtnerin Art“ und Champignon-Rahmsoße 	Gebratenes Spinatmedallion mit Safran-Sahnesoße und Kartoffelpüree 	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse 	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße, Kroketten und Kaisergemüse 
Menü III Passierte Kost	Quarkkeulchen „Softies“ mit Beerensoße 	Kartoffel-Möhren-Eintopf 	Frikadelle mit Bratensoße, Nudeln und Bayrisch Kraut	Kalbsbraten mit Kräuter-Rahm-soße, Kartoffeln und Karotten	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Rinder-sauerbraten mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl
Dessert 	Aprikosen-kompott	Erdbeerquark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat	Schokoladen-pudding	Mousse au chocolat
Abend-essen	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Nudelsalat mit Thunfisch, 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 	Berliner	Schoko-Nuss-Kuchen	Blätterteig-teilchen	Tiramisuschnitte	Eierlikörkuchen	Butterkuchen	Erdbeerschnitte

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

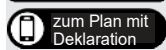
Änderungen vorbehalten!

















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 13.05.2024 – 19.05.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 13.05.2024	Dienstag, 14.05.2024	Mittwoch, 15.05.2024	Donnerstag, 16.05.2024	Freitag, 17.05.2024	Samstag, 18.05.2024	Sonntag, 19.05.2024
Vor-speise 	Backerbsen-suppe & Chinakohlsalat	Paprika-Maissalat	Gemüsecreme-suppe & Blattsalat (hell)	Nudelsuppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Bärlauchcreme-suppe
Menü I	Gemüselasagne 	Bunter Hühner-suppentopf mit Reis	Spaghetti Rinderbolognese mit Reibekäse	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Kroketten und Erbsen-Möhren-Rahmgemüse	gebratene Maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat	Kartoffel-Spargel-Putenschinken-Auflauf	Schweine-lende gebraten mit Rahmsoße, Kroketten und grünen Bohnen
Menü II	Dampfnudeln mit Karamellsoße 	Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf 	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin-Kartoffeln 	Kirschen-michel mit Sauce mit Vanille-geschmack 	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Bunter Spargel-Kartoffel-Auflauf 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 	Bunter Hühner-suppentopf mit Reis	Spaghetti Rinderbolognese	Schweine-schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Erbsen-gemüse	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Schweinebraten mit Rahmsoße, Reis und grünen Bohnen
Dessert 	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Pfirsichjoghurt	Götterspeise	Pudding mit Vanille-Geschmack	Joghurt-Erdbeer-Mousse
Abend-essen	Gelbwurst, Bier-wurst mit Gouda und Maiskölbchen, B & B	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Toast Hawaii (mit Ananaswürfeln und Vorderschinkenstreifen)	Flammkuchen (mit Speck und Zwiebeln)	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 	Kekse	Käsekuchen mit Sultaninen	Joghurt-Apfelkuchen	Wattekuchen	Marmorkuchen	Nuss-Schnecken	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

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

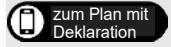
Änderungen vorbehalten!

















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 20.05.2024 – 26.05.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 20.05.2024	Dienstag, 21.05.2024	Mittwoch, 22.05.2024	Donnerstag, 23.05.2024	Freitag, 24.05.2024	Samstag, 25.05.2024	Sonntag, 26.05.2024
Vor-speise 	Eierflockensuppe & Karottensalat	Mixsalat	Karottencremesuppe & Rote-Beete-Salat	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe	Blattsalat (hell)	Lauchcremesuppe
Menü I	Kalbsgeschnetzeltes „Princess“ mit Spargel, Pilzen und hausgem. Spätzle	Putengulasch mit Paprika und grünen Bandnudeln	Rinderhackfleischröllchen mit Curry-Soße und Butterreis	Hähnchenbrustfilet „Natur“ mit Champignonsoße, Röstitaler und Leipziger Allerlei	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Rinderschmorbraten mit Kirschsoße, Kartoffelpüree und Bohngemüse
Menü II	Reispfanne mit Waldpilzragout 	Bohneneintopf mit Gemüse und Kartoffeln 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sahnesoße und Dampfkartoffeln 	Pfannkuchen mit Apfelmus 	veg. Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 	Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Ei und Lauch 	Gnocchi-Spinat-Käseaufbau 
Menü III Passierte Kost	Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle und Erbsengemüse	Putengulasch mit grünen Bandnudeln 	Hackfleischröllchen mit Champignonsoße und Reis	Hähnchenbrustfilet „Natur“ mit Champignonsoße, Kartoffelpüree u. Leipziger Allerlei 	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Rinderschmorbraten mit Kirschsoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen
Dessert 	Pfirsichkompott	Früchtequark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Joghurt Typ „Vanille“	Fruchtgrütze	Pudding Haselnussgeschmack	Mousse au chocolat
Abend-essen	kleines Abendbuffet mit Schinken und eingelegtem Spargel und Bärlauch-Remoulade	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, B & B
Kuchen 	Erdbeerschnitte	Grießschnitte mit Obst	Blätterteigteilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangenkuchen	Butterkuchen	Erdbeerschnitte

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

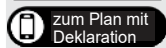
Änderungen vorbehalten!










SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 27.05.2024 – 31.05.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 27.05.2024	Dienstag, 28.05.2024	Mittwoch, 29.05.2024	Donnerstag, 30.05.2024	Freitag, 31.05.2024	Samstag, 01.06.2024	Sonntag, 02.06.2024
Vor-speise 	Kartoffelcreme-suppe & Eisbergsalat	Bohnensalat	Brokkolicreme-suppe & Blattsalat (Rot)	Klare Gemüse-suppe	Zwiebelsuppe		
Menü I	Spiralnudeln und Sahnesoße mit Vorderschinken und ger. Hartkäse	Schaschlik-Eintopf vom Schwein mit Paprika und ger. Hartkäse	Lasagne mit Rinderhack-fleisch	Schweinekrus-tenbraten mit Speck-Zwie-belsoße, Sem-melknödel und Rahmkohlrabi	kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat		
Menü II	Hausgemachter Kaiserschmarren mit Kirschkompott 	Kartoffel-Frisch-käse-Taschen mit Vita-Rahm-gemüse 	Waldpilzragout mit hausgem. Spätzle	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin-kartoffeln	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat		
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Sah-nesoße, Vorder-schinken und Reibekäse	Schaschlik-Eintopf vom Schwein mit Paprika und Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Schweinebraten mit Rahmsoße, Kartoffeln und Rahmkohlrabi	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat		
Dessert 	Erdbeer-Rhabarber-kompott	Waldbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Obstsalat		
Abend-essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Gewürz-gürkchen, B & B	Kartoffen mit Kräuterquark, Brot & Butter 	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, B & B	Bunter Eiersalat, Brot & Butter 	Pizzafleischkäse am Stück mit Brot & Butter		
Kuchen 	Kekse	Käsekuchen mit Schokostreuseln	Bananenkuchen	Schmandkuchen mit Obst	Kirsch-Bierkuchen		

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

Änderungen vorbehalten!