



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.06.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

							Sonntag, 01.06.2025
Vor- speise 							Lauchcreme- suppe
Menü I							Pollo Fino – Hähnchenkeule ohne Knochen mit Preiselbeer-Braten- soße, Kartoffelpüree und Bohnengemüse
Menü II							Gnocchi-Spinat- Käseaufauf 
Menü III Passierte Kost							Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Preiselbeer- Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen
Dessert 							Mousse au chocolat
Abend- essen							Schinkenpastete und Maasdamer mit Cor- nichons, Brot & Butter
Kuchen 							Erdbeerschnitte



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 02.06.2025 – 08.06.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 02.06.2025	Dienstag, 03.06.2025	Mittwoch, 04.06.2025	Donnerstag, 05.06.2025	Freitag, 06.06.2025	Samstag, 07.06.2025	Sonntag, 08.06.2025
Vor-speise 	Kartoffelcreme-suppe & Eisbergsalat	Bohnensalat	Klare Gemüse-suppe & Blattsalat (Rot)	Brokkolicreme-suppe	Zwiebelsuppe	Mixsalat	Bärlauchcreme-suppe
Menü I	Spiralnudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und ger. Hartkäse	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-Gurken-Salat	Nudel-Gemüseauflauf mit Putenbrust	Schweinelende gebraten, Kräuter-Rahmsoße, Kartoffelgratin mit Bärlauch und grünen Bohnen
Menü II	Hausgemachter Kaiserschmarren mit Kirschkompott 	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Vita-Rahm-gemüse 	Waldpilzragout mit Spätzle 	Spiegeleier mit Rahm-Blattspinat und Petersilien-kartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat 	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln 	Kartoffelauflauf mit Auberginen und Hirtenkäse (veg. Moussaka) 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und Reibekäse	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-Gurken-Salat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln 	Schweinebraten mit Kräuter-Rahmsoße, Kartoffelgratin und grünen Bohnen
Dessert 	Erdbeer-Rhabar-berkompott	Waldbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Obstsalat	Schoko-Grießpudding	Joghurt-Pfirsich-Mousse
Abend-essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, Brot & Butter	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, Brot & Butter	Bunter Eiersalat, Brot & Butter	Pizzafleischkäse am Stück, Brot & Butter	Hüttenkäse mit Gemüsewürfel und Radieschen, Brot & Butter 	Farmer Schinken mit Elbländer (Natur) und Mixed Pickles, B & B	Champignonpastete mit Tomaten-Olivenkäse und Maiskölbchen, B & B
Kuchen 	Kekse	Käsekuchen mit Schokostreuseln	Bananenkuchen	Schmandkuchen mit Obst	Kirsch-Bierkuchen	Streusel-Hefekuchen	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 09.06.2025 – 15.06.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 09.06.2025	Dienstag, 10.06.2025	Mittwoch, 11.06.2025	Donnerstag, 12.06.2025	Freitag, 13.06.2025	Samstag, 14.06.2025	Sonntag, 15.06.2025
Vor- speise 	Steinpilzcreme- suppe	Blattsalat (hell)	Backerbsen- suppe	Käsecreme- suppe mit Weißkrautslaft	Flädlesuppe	Mixsalat	Petersilien- cremesuppe
Menü I	Kalbsgeschnet- zertes „Princess“ mit Spargel und Pilzen, Butter- spätzle und Markerbsen	Spiralnudeln (dreifarbig) mit Gemüse- bolognese und Reibekäse 	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Blumenkohl- gemüse	Putengyros mit Tzatziki und Tomatenreis	Seelachsfilet gebraten mit Sal- bei-Sahnesoße, Butterkartoffeln und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Rinder- sauerbraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl
Menü II	Reispfanne mit Waldpilzragout 	Kartoffeleintopf mit Gemüse 	Bunte Reispfanne mit Gemüse und Champignons 	Ofenschluper mit Schokoladen- soße 	Eier in Senfsoße und Butterkartoffeln 	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse und Tomatensoße 	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße, Kroketten und Kaisergemüse 
Menü III Passierte Kost	Kalbs- geschnetztes, Spätzle und Erbsengemüse	Kartoffeleintopf mit Gemüse 	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Blumenkohl	Putengeschnet- zertes mit Tzatziki und Reis	Fischfilet Sal- bei-Sahnesoße, Kartoffelpüree und Grillgemüse	Linseneintopf (veg.) 	Rinderbraten mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl
Dessert 	Eiscreme	Schoko-Quark	Erdbeeren	Erdbeerjoghurt	gelbe Frucht- grütze	Pudding Apriko- sengeschmack	Mousse au chocolat
Abend- essen	kleines Abend- buffet mit Schinken und eingelegtem Spargel, B & B	Toast Florida (mit Pfersichwürfeln und Vorderschinken- streifen)	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Rindfleischsalat mit Brot & Butter	Franz. Tortenbrie mit Butterkäse, Salatgurke und Paprika, B & B 	Pressack Rot und Weiß mit Räucher- käse und Salat- gurke, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausen- käse und Silber- zwiebeln, B & B
Kuchen 	Rührkuchen mit Obst und Streuseln	Zitronen-Muffin	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 16.06.2025 – 22.06.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 16.06.2025	Dienstag, 17.06.2025	Mittwoch, 18.06.2025	Donnerstag, 19.06.2025	Freitag, 20.06.2025	Samstag, 21.06.2025	Sonntag, 22.06.2025
Vor- speise 	Eierflockensuppe & Selleriesalat	Rettichsalat	Flädlesuppe & Rote-Beete-Salat	Nudelsuppe	Champignon- cremesuppe	Mixsalat	Bärlauchcreme- suppe
Menü I	Gebratene Schinkennudeln mit Ei (Vorder- schinken) und Tomatensoße	Soljanka (Osteuropäischer Eintopf)	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Salzkartoffeln	Schweinebraten mit Speck- Zwiebelsoße, Serviettenknödel und Rahm- Kohlrabi	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudel- traum (Rinder- hackfleisch))	Putenbraten mit Preiselbeer- Bratensoße, Kartoffelgratin und Misch- gemüse
Menü II	Süße Topfen- knödel mit Butterbröseln, Sauce mit Vanille- geschmack 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Sahnesoße und Dampfkartoffeln 	Gnocchi mit Bärlauch-Sahne- sauce und ger. Hartkäse 	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin- Kartoffeln 	veg. Maulta- schen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Möhrensalat „Rondo“ 	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Gemüsestrudel mit Bearnaise- Soße und Kartoffelgratin 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Vor- derschinken und Tomatensoße	Kartoffel- Käse-Püree mit Gemüsegarnitur und Sahnesoße 	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Speck- Zwiebelsoße, Nudeln und Rahm-Kohlrabi	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Putenbraten mit Preiselbeer- Bratensoße, Kartoffelgratin und Gemüse- garnitur
Dessert 	Apfelkompott	Früchtequark	Saison-Obst	Stracciatella- joghurt	Obstsalat	Pudding mit Vanillegeschmack	Eiscreme
Abend- essen	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten	Jägertoast (mit Pilzen und Vorder- schinkenstreifen)	Brathering mit Zwiebelringen	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Ge- müse, B & B 	Landrauchschin- ken, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer und Salatgurke, B & B
Kuchen 	Kekse	Marmorkuchen	Blätterteig- teilchen	Zitronenkuchen	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!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 23.06.2025 - 29.06.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 23.06.2025	Dienstag, 24.06.2025	Mittwoch, 25.06.2025	Donnerstag, 26.06.2025	Freitag, 27.06.2025	Samstag, 28.06.2025	Sonntag, 29.06.2025
Vor-speise 	Brotsuppe	Bohnensalat	Lauchcreme-suppe	Brokkolicreme-suppe	Grießsuppe	Mixsalat	Bärlauchcreme-suppe
Menü I	Linsen mit Spätzle und Wienerle	Schweine-geschnetzeltes Paprika mit Spiralnudeln	Rinderhack-braten mit Bratensoße, Semmelknödel und Rahm-kohlräble	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Bouillon-kartoffeln	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Erbseneintopf mit gerauchter Wurst	Schweinelende gebraten mit Kräuter-Rahmso-ße, Kartoffelgra-tin und grünen Bohnen
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen 	Kartoffeleintopf 	Kräuterpfann-kuchen mit Spargelragout 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Vegetarische Kohlroulade mit Paprikarahm-soße mit Peter-silienkartoffeln 	Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Bauernbratwurst 	Kartoffel-Spargel-Auflauf
Menü III Passierte Kost	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Kartoffeleintopf 	Rinderhack-braten mit Bratensoße, Nudeln und Rahmkohlrabi	geschmorte Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Kartoffeln	Veg. Hackbäll-chen mit Paprika-rahmsoße, Kar-toffelpüree und Gemüse-garnitur 	Erbseneintopf mit gerauchter Wurst	Schweinelende gebraten mit Kräuter-Rahm-soße, Kartoffeln und grünen Bohnen
Dessert 	Apfelkompott	Heidelbeerquark	Erdbeeren	Nussjoghurt	Rote-Frucht-Grütze	Schokoladen-pudding	Eiscreme
Abend-essen	Truthahn-Morta-della mit Kräuter-Frischkäse und Essiggurke, B & B	Gemüsetoast mit Vorderschinken-streifen,	Heringssalat mit Salzkartoffeln	Fleischsalat, Brot & Butter	Bärlauch-Räucher-käse, Harzer und Zwiebelringen, Brot & Butter 	Partyfrikadellen, Brot & Butter	Paprikapastete und Edamer rmit Senfgurken, Brot & Butter
Kuchen 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss-Kuchen	Orangenkuchen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Streusel-Hefekuchen	Joghurt-Erdbeer-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 30.06.2025



vegetarisch

B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

Montag,
30.06.2025

**Vor-
speise**

Karottencreme-
suppe

Menü I

Buntes
Gemüseragout
mit Reis

Menü II

Rohrnudeln
und Sauce
mit Vanille-
geschmack

Menü III

**Passierte
Kost**

Buntes
Gemüseragout
mit Reis

Dessert

Kirschkompott

**Abend-
essen**

Leberwurst fein
mit Schmelzkäse-
Ecken und Senf-
gurken, B & B

Kuchen

Kekse