



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.08.2025 – 03.08.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



 zum Plan mit Deklaration

					Freitag, 01.08.2025	Samstag, 02.08.2025	Sonntag, 03.08.2025
Vor- speise 					Maultaschen- suppe & Gurkensalat	Mixsalat	Brokkolicreme- suppe
Menü I					kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat	Nudel-Gemüse- auflauf mit Streifen vom Vorderschinken	Rinderbraten mit Bratensoße, Butterspätzle und Misch- gemüse
Menü II					Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat 	Bunter Gemüse Eintopf mit Kartoffeln 	Brokkoli-Auflauf mit Mandeln und Bernaise-Soße 
Menü III Passierte Kost					Fischfilet mit Remoulade und Kartoffel- Gurkensalat	Bunter Gemüse Eintopf mit Kartoffeln 	Rinderbraten mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Gemüse- garnitur
Dessert 					Obstsalat	Schoko- Grießpudding	Joghurt-Pfirsich- Mousse
Abend- essen					Hüttenkäse mit Gemüsewürfel und Radieschen, Brot & Butter 	Farmer Schinken mit Elbländer (Natur) und Mixed Pickles, B & B	Champignonpaste- te mit Tomaten-Oli- venkäse und Mais- kölbchen, B & B
Kuchen 					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!**



zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 04.08.2025 – 10.08.2025

vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 04.08.2025	Dienstag, 05.08.2025	Mittwoch, 06.08.2025	Donnerstag, 07.08.2025	Freitag, 08.08.2025	Samstag, 09.08.2025	Sonntag, 10.08.2025
Vor-speise	Grießklößchen-suppe & Paprika-Maissalat	Gemüsecreme-suppe & Weiß-krautsalat	Backerbsen-suppe	Käsecreme-suppe & Blattsalat (Rot)	Flädlesuppe	Mixsalat	Petersilien-cremesuppe
Menü I	Farfallennudeln mit Sahnesauce mit Vorderschinken und ger. Hartkäse	Putengyros mit Tzatziki und Tomatenreis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grüne Bohnen	Hähnchen-brustfilet „Piccata“ mit Tomatensoße und Gabelspaghetti	Seelachsfilet, gebraten mit Sahnesoße, Butterkartoffeln und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße, Kroketten und Sommergemüse
Menü II	Apfelstrudel und Sauce mit Vanille-geschmack	Kartoffeleintopf mit Gemüse	Bunte Reispfanne mit Gemüse, Champignons und Sahne-Weißweinssoße	Ofenschlupfer mit Schokoladensoße	Eier in Senfsoße und Butterkartoffeln	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße	Sellerieschnitzel und Grüne Soße „Frankfurter Art“ mit Kroketten und Sommergemüse
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und Reibekäse	Puten-geschnetzeltes mit Tzatziki und Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grüne Bohnen	Hähnchen „Piccata“ mit Tomatensoße und Nudeln	Fischfilet mit Sahnesoße, Kartoffelpüree und Grillgemüse	Linseneintopf (veg.)	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße, Herzogin-Kartoffeln und Blumenkohl
Dessert	Pfirsichkompott	Zitronenquark	Saison-Obst	Heidelbeerjoghurt	gelbe Fruchtgrütze	Pudding Aprikosengeschmack	Eiscreme
Abend-essen	Toast Florida (mit Pfirsichwürfeln und Vorderschinkenstreifen)	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Cervelatwurst und Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Rindfleisch-Salat, Brot & Butter	Franz. Tortenbrie mit Butterkäse, Salatgurke und Paprika, B & B	Pressack Rot und Weiß mit Räucher-käse und Salatgurke, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausenkäse und Silberzwiebeln, B & B
Kuchen	Zitronen-Muffin	Rührkuchen mit Obst und Streuseln	Berliner	Zebrakuchen	Sandkuchen	Apfel-Zimt-Schnecke	Schwarzwälder-Kirsch-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 11.08.2025 – 17.08.2025

vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 11.08.2025	Dienstag, 12.08.2025	Mittwoch, 13.08.2025	Donnerstag, 14.08.2025	Freitag, 15.08.2025	Samstag, 16.08.2025	Sonntag, 17.08.2025
Vor-speise	Eierflockensuppe & Karotten-Weißkrautsalat	Champignon-cremesuppe	Nudelsuppe & Blattsalat (hell)	Kräutercreme-suppe & Tomatensalat	Italienische Gemüsesuppe	Mixsalat	Käsecreme-suppe
Menü I	Kartoffeln mit Kräuterquark und ZucchiniGemüse	Chili con Carne (Rinderhack) und Brot	Hühnerfrikassee mit Butterreis	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhack-fleisch)	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffelgratin und Misch-gemüse
Menü II	Süße Topfen-knödel mit Butterbrösel und Sauce mit Vanil-legesmack	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Tomatensoße und Bandnudeln	Käsespätzle	Kartoffelpuffer (selbstgemacht) mit Apfelmus	veg. Maulta-schen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Kartoffelsalat	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse	Gemüsestrudel mit Bernaise-Soße und Mischgemüse
Menü III Passierte Kost	Zucchini Timbale mit Kräuterquark und Kartoffeln	Rinder-geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Nudeln	Hühnerfrikassee mit Reis	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln	Putenbraten mit Preiselbeer-Braten, Kartoffel-Käse-Püree und Gemüse garnitur
Dessert	Apfelkompott	Himbeerquark	Saison-Obst	Ananasjoghurt	Obstsalat	Pudding mit Vanillegesmack	Kaffeecreme
Abend-essen	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, Brot & Butter	Brathering mit Zwiebelringen, Brot & Butter	Kasseler Nacken mit Tilsiter und Silberzwiebeln	Schweizer Wurst-salat (mit Käse), Brot & Butter	Cambozola, Bren-nesselkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter	Landrauchschin-ken, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer, Salatgurke, Brot & Butter
Kuchen	Kekse	Marmorkuchen	Zitronenkuchen	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!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 18.08.2025 - 24.08.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 18.08.2025	Dienstag, 19.08.2025	Mittwoch, 20.08.2025	Donnerstag, 21.08.2025	Freitag, 22.08.2025	Samstag, 23.08.2025	Sonntag, 24.08.2025
Vor-speise 	Kartoffelcreme-suppe	Bohnensalat	Zucchinicreme-suppe	Brokkolicreme-suppe & Rote-Beete-Salat	Grießsuppe	Tomatensalat	Klare Gemüse-suppe
Menü I	Linsen mit Wienerle und hausgem. Spätzle	Schweine-geschnetzeltes „Paprika“ mit Spiralnudeln	Rinderhack-braten mit Bratensoße, Butterspätzle und Rahm-kohlräble	Hähnchen-roulade mit Bratensoße, Curryreis und Mandel-Brokkoli	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Bouillon-kartoffeln
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen 	Kartoffeleintopf 	Kräuter-pfannkuchen mit Waldpilzragout 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	veg. Kohlroulade mit Paprikarahm-soße und Peter-silienkartoffeln 	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlings-zwiebeln 	Grünkernbratling mit Spinatkäse-soße, Kartoffel-püree und Mandel-Brokkoli
Menü III Passierte Kost	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Kartoffeleintopf 	Rinderhack-braten mit Bratensoße, Spätzle und Rahm-kohlräble	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Reis, Bratensoße und Brokkoli	veg. Hackbäll-chen mit Paprika-rahmsoße, Kartoffelpüree und Gemüse-garnitur 	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlings-zwiebeln 	geschmorte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Brokkoli
Dessert 	Pflaumen-kompott	Heidelbeerquark	Sommer-Obst	Nussjoghurt	Rote-Frucht-Grütze	Schokoladen-pudding	Eiscreme
Abend-essen	Gemüsetoast mit Vorderschinken-streifen, Brot & Butter	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Truthahn-Morta-della mit Kräuter-frischkäse und Essiggurke, B & B	Nudelsalat mit Mandarinen, Brot & Butter	Bärlauch-Räucher-käse, Harzer und Zwiebelringen, Brot & Butter 	Partyfrikadellen, Brot & Butter	Paprikapastete und Edamer mit Senfgurken, Brot & Butter
Kuchen 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss-Kuchen	Orangenkuchen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Streusel-Hefekuchen	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 25.08.2025 – 31.08.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 25.08.2025	Dienstag, 26.08.2025	Mittwoch, 27.08.2025	Donnerstag, 28.08.2025	Freitag, 29.08.2025	Samstag, 30.08.2025	Sonntag, 31.08.2025
Vor-speise 	Karottencreme-suppe	Kopfsalat	Flädlesuppe & Mixsalat	Tomatencreme-suppe	Klare Gemüse-suppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
Menü I	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat 	Weißer Bohneneintopf mit Wienerle	Rinder-Hack-fleischröllchen mit Tzatziki und Kräuterkartoffeln	geschmortes Schweinekotelette mit Jägersoße, Hörnchen-Nudeln und Erbsen-Karotten-Gemüse	panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Kartoffelauflauf mit Putenstreifen	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Paprikarahm-soße, Herzogin-Kartoffeln und Brokkoligemüse
Menü II	Rohrnudeln mit Sauce mit Vanille-geschmack 	Bunte Tortellini mit Tomatensoße 	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und Herzogin-Kartoffeln 	Grießschnitte mit Beerensoße 	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch-kartoffeln 	Linseneintopf (veg.) 	gebratene Knödelscheiben mit Champignon-ragout 
Menü III Passierte Kost	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat 	Weißer Bohneneintopf mit Wienerle	Rinder-Hack-steak mit Tzatziki und Kartoffel-püree	Schweineschnit-zel „Natur“ mit Jägersoße, Nudeln und Erbsen-Karotten-Gemüse	panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Linseneintopf (veg.) 	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Paprikarahm-soße, Herzogin-Kartoffeln und Brokkoli
Dessert 	Kirschkompott	Bananenquark	Sommer-Obst	Aprikosenjoghurt	gelbe Fruchtgrütze	Grießpudding	Cassiscreme
Abend-essen	Bauernsalat Griechischer Art, Brot & Butter	Kartoffeln mit Kräuterquark, Brot & Butter 	Fleischkäse fein, süddt. Mortadella mit Elbländer, Ge-würz Gurken, B & B	Wurstsalat mit Brot & Butter	Elbländer (natur) mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen, Brot & Butter 	Russische Eier auf Fleischsalat, Brot & Butter	Kasseler Lachs mit Bauernbrot, Butter und Essigurke
Kuchen 	Kekse	Käsekuchen mit Sultaninen	Fanta-Kuchen	Eiscreme	Zucchini-kuchen	Schmandkuchen mit Obst	Himbeerschnitte

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

Änderungen vorbehalten!