



zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.09.2025 – 07.09.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 01.09.2025	Dienstag, 02.09.2025	Mittwoch, 03.09.2025	Donnerstag, 04.09.2025	Freitag, 05.09.2025	Samstag, 06.09.2025	Sonntag, 07.09.2025
Vor-speise	Grießklößchen-suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Klare Gemüsesuppe	Brokkolicreme-suppe	Zwiebelsuppe & Gurkensalat	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme-suppe
Menü I	Käseknöpfle	Puten-geschnetzeltes „Champignon“ mit Butterreis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Bayrisch Kraut	Hähnchenkeule mit Braten-Currysoße, Petersilien-kartoffeln und Karottenscheiben	Fisch natur mit Dillsoße und Gemüse nudeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	bayr. Krustenbra-ten „Wammerl“ mit Kümmel-soße, Herzogin-Kartoffeln und grüne Bohnen
Menü II	Dampfnudeln & Karamellsauce	Kartoffel-Möhreneintopf	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Bandnudeln	Milchreis-Quark-Auflauf mit Apfelkompott	Gebratenes Spinatmedallion mit Champignon-Rahmsoße und Kartoffelpüree	Bunter Nudelauf- lauf mit Gemüse	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Sahnesoße und Kartoffel- knödel
Menü III Passierte Kost	Grießbrei mit Apfelmus	Puten-geschnetzeltes mit Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Nudeln und Bayrisch Kraut	Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Braten-Curry- soße, Kartoffeln und Karotten	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Kümmel-soße, Herzogin-Kartoffeln und grüne Bohnen
Dessert	Aprikosen-kompott	Birnenquark	Saison-Obst	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat	Schoko-ladenpudding	Eiscreme
Abend-essen	Brathering mit Paprikakäse, Gouda & Salatgurke, Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Maultaschen-suppe, Brot & Butter	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse und 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 08.09.2025 – 14.09.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 08.09.2025	Dienstag, 09.09.2025	Mittwoch, 10.09.2025	Donnerstag, 11.09.2025	Freitag, 12.09.2025	Samstag, 13.09.2025	Sonntag, 14.09.2025
Vor- speise	Backerbsen- suppe & Zucchini-salat	Kürbiscrème- suppe	Blattsalat (hell)	Gemüsecreme- suppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Waldpilzcreme- suppe
Menü I	Gemüselasagne	Rindergulasch mit Champig- nons, Petersilien- kartoffeln und Rotkohl	Bunter Hühnersuppen- topf mit Reis	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelstampf, Röstzwiebel und Erbsengemüse	Fischragout mit Kräuterreis	Bunter Kartoffelaufauf mit Putenstreifen	Pollo Fino, Hähn- chenkeule ohne Knochen, Braten- soße, Herzogin- Kartoffeln und Wirsinggemüse
Menü II	Quarkkälchen mit Rosinen und Sauce mit Vanille- geschmack	Waldpilzragout mit Servietten- knödel	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin- Kartoffeln	Italienische Gnocchi mit Gemüse-Käse- soße und ger. Hartkäse	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat	Gaisburger Marsch, vegetarisch	Brokkoli-Nuss- Ecke mit hausgemachten Spätzle und Sahnesoße
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	Rinderbraten mit Spätzle und Rotkohl	Bunter Hühnersuppen- topf mit Reis	Schweine- schnittel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Erbsen- gemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Gaisburger Marsch, vegetarisch	Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Bratensoße, Herzogin- Kartoffeln und Wirsing
Dessert	Birnenkompott	Pfirsichjoghurt	Bananenquark	Saison-Obst	Götterspeise	Pudding mit Vanille- geschmack	Joghurt-Erdbeer- Mousse
Abend- essen	Gelbwurst, Bier- wurst mit Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Leberwurst fein mit Schmelz- käse-Ecken und Senfgurke, B & B	Zwiebelkuchen	Romadur, Bärlauchkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter	Bauernsülze, Brot & Butter	Paprikapastete und Edamer mit Senfgurken, Brot & Butter
Kuchen	Kekse	Donauwelle	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 15.09.2025 – 21.09.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 15.09.2025	Dienstag, 16.09.2025	Mittwoch, 17.09.2025	Donnerstag, 18.09.2025	Freitag, 19.09.2025	Samstag, 20.09.2025	Sonntag, 21.09.2025
Vor-speise	Eierflockensuppe & Rotkohl-Salat	Mixsalat	Karottencremesuppe & Rote-Beete-Salat	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe	Blattsalat (hell)	Maronensuppe
Menü I	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße und Schnittlauch-kartoffeln	Putengulasch mit Paprika und grüne Bandnudeln	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Butterreis	Nürnberger Rostbratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Rindersauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkohl
Menü II	Grießbrei mit Birnenkompott	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	Gemüseklöße mit Kräutersoße und Erbsenreis
Menü III Passierte Kost	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße und Kartoffeln	Putengulasch und grüne 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-Schinkenwurst mit Käseaufschnitt, Brot & Butter	Rollmops mit Maasdammer, Fleischwurst und Senfgurken	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	Blätterteigteilchen	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!



zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 22.09.2025 - 28.09.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 22.09.2025	Dienstag, 23.09.2025	Mittwoch, 24.09.2025	Donnerstag, 25.09.2025	Freitag, 26.09.2025	Samstag, 27.09.2025	Sonntag, 28.09.2025
Vor-speise	Kartoffel-cremesuppe & Karottensalat	Bohnensalat	Klare Gemüse-suppe & Blattsalat (hell)	Brokkoli-cremesuppe	Maultaschen-suppe & Gurkensalat	Mixsalat	Tomaten-cremesuppe
Menü I	Gefüllte Zucchinihälften mit tomatisierter Buttersoße und Rosmarinkartoffeln	Gulaschsuppe mit Rindfleisch	Lasagne mit Rinderhackfleisch	Hähnchen Cordon-Bleu mit Bratensoße, Petersilienkartoffeln und Finger-möhrrchen	kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	Nudel-Gemüseauflauf mit Streifen vom Vorderschinken	Schweinebraten „Brauhaus“ mit Semmelknödel und Mandel-Brokkoli
Menü II	Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Karotten-Rahmgemüse	Waldpilzragout und hausgemachte Spätzle	Omelett mit Spinatkäsesoße und Petersilienkartoffeln	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Käsespätzle
Menü III Passierte Kost	Zucchini Timbale mit tomatisierter Buttersoße	Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Hähnchen Cordon-Bleu mit Bratensoße, Kartoffeln und Fingermöhrrchen	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Schweinebraten „Brauhaus“ mit Kartoffelpüree und Brokkoli
Dessert	Pflaumen-kompott	Waldbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Saison-Obst	Schoko-Grießpudding	Joghurt-Pfirsich-Mousse
Abend-essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, Brot & Butter	bunter Eiersalat, Brot & Butter	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, Brot & Butter	Pizzafleischkäse am Stück, Brot & Butter	Hüttenkäse mit Gemüsewürfel und Radieschen, Brot & Butter	Zungenrotwurst mit Edamer und Senfgurken, Brot & Butter	Farmer Schinken mit Elbländer (Natur) und Mixed Pickles, 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!



zum Plan mit
Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 29.09.2025 – 30.09.2025



vegetarisch

B&B = Brot & Butter



	Montag, 29.09.2025	Dienstag, 30.09.2025					
Vor- speise	Grießklößchen- suppe & Paprika- Maissalat	Endivien-Salat					
Menü I	Farfallennudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und ger. Hartkäse	Rindergulasch mit Tomatenreis					
Menü II	Apfelstrudel und Sauce mit Vanille- geschmack	Kartoffeleintopf mit Gemüse					
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und Reibekäse	Rindergulasch mit Reis					
Dessert	Birnenkompott	Schoko-Quark					
Abend- essen	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Toast Florida (mit Pfirsichwürfeln und Vorderschinken- streifen)					
Kuchen	Zitronen-Muffin	Rührkuchen mit Obst und Streuseln					

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

Änderungen vorbehalten!