



zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.10.2025 – 05.10.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



			Mittwoch, 01.10.2025	Donnerstag, 02.10.2025	Freitag, 03.10.2025	Samstag, 04.10.2025	Sonntag, 05.10.2025
Vor- speise			Backerbsen- suppe	Kürbiscreme- suppe & Blattsalat (Rot)	Flädlesuppe	Mixsalat	Petersilien- cremesuppe
Menü I			Bratwurst mit Bratensoße, Kartoffelpüree & grünen Bohnen	Seelachs „Natur“ mit Sahnesoße, Butterkartoffeln und Ratatouille- Gemüse	Rehgulasch „Baden-Baden“ mit Haselnuss- Spätzle und Balsamico- Rotkraut	Linseneintopf mit Wienerle	Schweine- schnittel „Natur“, Champignon- Rahmsoße, Bandnudeln und Kaisergemüse
Menü II			Bunte Reispfanne mit Gemüse, Champignons und Kürbis- gemüse	Schwarzwälder Ofenschlupfer mit Kirschen und Schokoladen- soße	Waldpilzragout mit Semmel- knödel	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse und Tomatensoße	Sellerieschnittel mit Kräutersoße, Kroketten und Kaisergemüse
Menü III Passierte Kost			Bratwurst mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Fischfilet mit Sahnesoße, Kartoffeln und Zucchini-Timbale	Rehgulasch mit Spätzle und Rotkohl	Linseneintopf (veg.)	Schweine- schnittel „Natur“, Champignon- Rahmsoße, Nudeln und Brokkoli
Dessert			Saison-Obst	Heidelbeer- joghurt	Obstsalat	Pudding Apriko- sengeschmack	Mousse au chocolat
Abend- essen			Cervelatwurst, Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Rindfleisch-Salat, Brot & Butter	Bayrischer Zunftabend	Pressack Rot und Weiß mit Räucher- käse und Salatgur- ke, Brot & Butter	Petersilienpastete mit Bergjausenkä- se und Silberzwie- beln, Brot & Butter
Kuchen			Berliner	Zebrauchen	Donauwelle	Apfel-Zimt- Schnecke	Sandkuchen

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 06.10.2025 – 12.10.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 06.10.2025	Dienstag, 07.10.2025	Mittwoch, 08.10.2025	Donnerstag, 09.10.2025	Freitag, 10.10.2025	Samstag, 11.10.2025	Sonntag, 12.10.2025
Vor-speise	Eierflockensuppe & Karotten-Weißkrautsalat	Champignon-cremesuppe	Nudelsuppe	Kräutercreme-suppe & Tomatensalat	Italienische Gemüsesuppe	Endivien-Salat	Maronensuppe
Menü I	Bunte Tortellini mit Käsesauce	Puten-geschnetztes mit Gemüse-nudeln	Schaschlik-Eintopf vom Schwein mit Paprika	Schweinehals-Steak mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhack-fleisch)	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffelgratin und Mischgemüse
Menü II	Süße Topfen-knödel mit Butterbrösel und Sauce mit Vanillege-schmack	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Tomatensoße und Farfalle-nudeln	Gnocchi mit Spinat-Käsesoße und ger. Hartkäse	Kartoffelpuffer (selbstgemacht) mit Apfelmus	veg. Maulta-schen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Kartoffsalat	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse	Gemüsestrudel mit Bernaise-Soße und Kartoffelgratin
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Käsesoße und Reibekäse	Puten-geschnetztes mit Nudeln	Rinderbraten mit Bratensoße, Kartoffelgratin und Gemüse-garnitur	Schweinebraten mit Zwiebelsoße und Kartoffel-püree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüse-eintopf mit Kartoffeln	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffel-Käsepüree und Gemüse-garnitur
Dessert	Apfel-Zimt-Kompott	Früchtequark	Götterspeise	Ananasjoghurt	Saison-Obst	Pudding mit Vanille-geschmack	Kaffee-creme
Abend-essen	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, Brot & Butter	Brathering mit Zwiebelringen, Brot & Butter	Kasseler Nacken mit Tilsiter und Silberzwiebeln, Brot & Butter	Zwiebelkuchen	Cambozola, Brenn-esselkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter	Landrauchschi-nen, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer und Salatgurke, Brot & Butter
Kuchen	Kekse	Marmorkuchen	Blätterteig-teilchen	Zitronenkuchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nuss-Zopf	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 13.10.2025 – 19.10.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 13.10.2025	Dienstag, 14.10.2025	Mittwoch, 15.10.2025	Donnerstag, 16.10.2025	Freitag, 17.10.2025	Samstag, 18.10.2025	Sonntag, 19.10.2025
Vor-speise	Brotsuppe	Bohnensalat	Brokkolicreme-suppe	Kürbiscreme-suppe & Feldsalat	Steinpilzcreme-suppe	Mixsalat	Grießsuppe
Menü I	Linsen mit Wienerle und hausgemachten Spätzle	Schweine-geschnetzeltes „Paprika“ mit Spiralnudeln	Kohlroulade mit Hackfleisch, Bratensoße und Butterkartoffeln	Gebratene Schinkennudeln mit Ei (Vorder-schinken) mit Tomatensoße und Reibekäse	Fischfilet „Bordelaise“ mit Gemüsesoße und Dampfkartoffeln	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln und Rahmwirsing
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen	Kartoffeleintopf	Kräuter-pfannkuchen mit Waldpilzragout	Zucchini-Piccata mit Paprikarahm-soße und Rosmarin-kartoffeln	Schwäbische Lasagne (Maultaschen mit Tomatensoße und Käse)	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlingszwie-beln	Grünkernbratling mit Spinatkäse-soße, Kartoffel-püree und Mandel-Brokkoli
Menü III Passierte Kost	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Kartoffeleintopf	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffeln und Rahmkohlrabi	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	Hechtklößchen mit Gemüsesoße und Kartoffeln	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Bratensoße, Reis und Brokkoli
Dessert	Pflaumen-kompott	Ananasquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Schokoladen-pudding	Fruchtgrütze	Eiscreme
Abend-essen	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Gemüsetoast	Truthahn-Morta-della mit Kräuter-Frischkäse und Essiggurke	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse, Brot & Butter	Bärlauch-Räucher-käse, Harzer und Zwiebelringe, Brot & Butter	Partyfrikadellen, Brot & Butter	Kräuter-Schin-kenpastete, franz. Frischkäse und Tomaten, B & B
Kuchen	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss-Kuchen	Orangenkuchen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Streusel-Hefekuchen	Latte-Macchiato-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 20.10.2025 - 26.10.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 20.10.2025	Dienstag, 21.10.2025	Mittwoch, 22.10.2025	Donnerstag, 23.10.2025	Freitag, 24.10.2025	Samstag, 25.10.2025	Sonntag, 26.10.2025
Vor-speise	Karottencreme-suppe	Feldsalat	Flädlesuppe mit Gemüse	Tomatencreme-suppe	Klare Gemüsesuppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
Menü I	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat	Erbseintopf mit Wurstscheiben	Hähnchenkeule mit Braten-Curry-soße, Butterreis und Kürbis-gemüse	Nürnberger Rostbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree	Panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Kartoffelauflauf mit Putenstreifen	Rinder-Schmorbraten mit Herzogin-Kartoffeln und Rotkohl
Menü II	Rohrnudeln und Sauce mit Vanille-geschmack	Bunte Tortellini mit Tomatensoße	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und Kürbis-gemüse	Grießschnitte mit Beerensoße	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch-kartoffeln	Linseneintopf (Veg.)	Gebratene Knödelscheiben mit Champignon-ragout
Menü III Passierte Kost	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat	Erbseintopf mit Wurstscheiben	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Braten-Curry-soße, Reis und Kürbisgemüse	Bratwurst mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	Panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Linseneintopf (Veg.)	Rinderbraten mit Herzogin-Kartoffeln und Rotkohl
Dessert	Kirschkompott	Bananenquark	Saison-Obst	Aprikosenjoghurt	Obstsalat	Grießpudding	Cassiscreme
Abend-essen	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Kartoffeln mit Kräuterquark	Fleischkäse fein, süddt. Mortadella mit Elbländer und Ge-würzgurken, B & B	Wurstsalat mit Brot & Butter	Elbländer (Natur) mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen Brot & Butter	Geflügelsalat mit Brot & Butter	Kasseler Lachs mit Bauernbrot, Butter und Essiggurke
Kuchen	Kekse	Käsekuchen mit Sultaninen	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!

zum Plan mit
Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 27.10.2025 – 31.10.2025



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 27.10.2025	Dienstag, 28.10.2025	Mittwoch, 29.10.2025	Donnerstag, 30.10.2025	Freitag, 31.10.2025		
Vor- speise	Grießklößchen- suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Klare Gemüsesuppe	Brokkolicreme- suppe	Zwiebelsuppe & Gurkensalat		
Menü I	Käseknöpfle	Puten- geschnetzeltes „Champignon“ und Butterreis	Frikadelle mit Rahmsoße, Kartoffelpüree und Bayrisch Kraut	Hähnchen- brustfilet mit Bratensoße, Petersilien- kartoffeln und Karottenscheiben	Fisch natur mit Dillsoße und Gemüsenudeln		
Menü II	Dampfnudeln mit Karamellsauce	Kartoffel- Möhreneintopf	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Bandnudeln	Milchreis- Quark-Auflauf mit Apfelkompott	Gebratenes Spinatmedallion mit Champignon- Rahmsoße und Kartoffelpüree		
Menü III Passierte Kost	Grießbrei mit Apfelmus	Puten- geschnetzeltes mit Reis	Frikadelle mit Rahmsoße, Nudeln und Bayrisch Kraut	Hähnchen- brustfilet „Natur“ mit Bratensoße, Kartoffeln und Karotten	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree		
Dessert	Aprikosen- kompott	Birnenquark	Saison-Obst	Stracciatella- joghurt	Obstsalat		
Abend- essen	Brathering mit Paprikakäse, Gou- da und Salatgurke, Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Maultaschensuppe	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel		
Kuchen	Berliner	Schoko-Nuss- Kuchen	Blätterteig- teilchen	Schmandkuchen mit Obst	Eierlikörkuchen		

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

Änderungen vorbehalten!