



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.01.2026 – 04.01.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

				Donnerstag, 01.01.2026	Freitag, 02.01.2026	Samstag, 03.01.2026	Sonntag, 04.01.2026
Vor- speise				Nudelsuppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Waldpilzcreme- suppe
Menü I				Schwarzwälder Kirschbraten mit Schupfnudeln und Speck- rosenkohl	Fischragout mit Kräuterreis	Kartoffelauflauf mit Auberginen und Hackfleisch	Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsoße, Spätzle und Mischgemüse
Menü II				gebratenes Spinatmedallion mit Sahnesoße, Kräuterkartoffeln und Karotten- bällchen	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und gebackenen Kartoffelecken	Gaisburger Marsch, vegetarisch	Brokkoli- Nuss-Ecke mit Sahnesoße und Spätzle
Menü III Passierte Kost				Rinderbraten mit Bratensoße, Nudeln und Rosenkohl	Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Gaisburger Marsch, vegetarisch	Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Rahmsoße, Spätzle und Mischgemüse
Dessert				Glühweincreme	Götterspeise	Pudding mit Vanillegeschmack	Mousse au chocolat
Abend- essen				Käseteller (Weich- und Schnittkäse), Brot & Butter	Romadur, Bärlauchkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter	Bauernsülze, Lachsschinken und Tilsiter mit Cornichons, B & B	Pasteten-Aufschnitt griechische Art mit eingelegtem Feta- käse und Oliven, B & B
Kuchen				Mandarinen- Sahnescnitte	Marmorkuchen	Nuss-Schnecken	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 05.01.2026 – 11.01.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 05.01.2026	Dienstag, 06.01.2025	Mittwoch, 07.01.2026	Donnerstag, 08.01.2026	Freitag, 09.01.2026	Samstag, 10.01.2026	Sonntag, 11.01.2026
Vor-speise	Eierflockensuppe & Rotkohlsalat	Selleriecreme-suppe	Backerbsen-suppe & Rote-Bete-Salat	Karottencreme-suppe	Brotsuppe	Feldsalat	Maronensuppe
Menü I	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße und Schnittlauch-kartoffeln	Putenbraten mit Paprika-rahmsoße, Röstitaler und Mischgemüse	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Butterreis	Blut- & Leberwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Semmelknödel und Apfelrotkohl
Menü II	Grießbrei mit Birnenkompott	Ragout vom Leipziger Allerlei und Röstitaler	Blumenkohl-Käse-Medaillon, Sahnesoße und Dampfkartoffeln	Pfannkuchen mit Apfelmus	veg. Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Ei und Lauch	veg. Hackbällchen mit Kräutersoße und Gemüsenudeln
Menü III Passierte Kost	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße und Kartoffeln	Putenbraten mit Paprikarahm-soße, Herzogin-Kartoffeln und Gemüse garnitur	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Reis	Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Schweinebraten mit Kümmel-soße, Nudeln und Rotkohl
Dessert	Pfirsichkompott	Früchtequark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Joghurt Typ „Vanille“	Rote-Frucht-Grütze	Pudding Hasel-nuss-Geschmack	Joghurt-Birnen-Mousse
Abend-essen	Geflügel-Schinkenwurst mit Käseaufschnitt, Brot & Butter	Rollmops mit Maasdamer, Fleischwurst und Senfgurken	Wienerle, Brot & Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben, Brot & Butter	Schwäbischer Wurstsalat (mit Schwarzwurst) Brot & Butter	Streichmettwurst (grob) mit Limburger und Mixed Pickles	Schinkenpastete und Maasdamer mit Cornichons
Kuchen	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Blätterteig-teilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangenkuchen	Streusel-Hefekuchen	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 12.01.2026 - 18.01.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 12.01.2026	Dienstag, 13.01.2026	Mittwoch, 14.01.2026	Donnerstag, 15.01.2026	Freitag, 16.01.2026	Samstag, 17.01.2026	Sonntag, 18.01.2026
Vor-speise	Kartoffel-cremesuppe & Karottensalat	Bohnensalat	Klare Gemüsesuppe & Chicoreesalat mit Mandarinen	Brokkolicremesuppe	Maultaschen-suppe & Gurkensalat	Endivien-Salat	Tomatencremesuppe
Menü I	Gefüllte Zucchinihälften mit Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln	Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Wurst	Lasagne mit Rinderhackfleisch	Hähnchen Cordon Bleu, Bratensoße, Petersilienkartoffeln und Pariser Karotten	kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat	Nudel-Gemüseauflauf mit Putenbrust	Rinderbraten mit Bratensoße, Bandnudeln und Blumenkohl-Brokkoligemüse
Menü II	Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Vita-Rahmgemüse	Waldpilzragout mit Spätzle	Omelett mit Spinat-Käsesoße und Petersilienkartoffeln	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Gemüseschnupfnudeln mit Sahnesoße
Menü III Passierte Kost	Zucchini-Timbale mit Sauce Hollandaise	Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Wurst	Spaghetti Rinderbolognese	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Kartoffeln und Pariser Karotten	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Rinderbraten mit Bratensoße, Nudeln und Gemüse garnitur
Dessert	Pflaumenkompott	Waldbeerquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Nussjoghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	Schoko-Grießpudding	Joghurt-Pfirsich-Mousse
Abend-essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, Brot & Butter	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, B & B	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	Gebäck	Käsekuchen mit Schokostreuseln	Bananenkuchen	Schmandkuchen mit Obst	Kirsch-Bierkuchen	Butterkuchen	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 19.01.2026 – 25.01.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 19.01.2026	Dienstag, 20.01.2026	Mittwoch, 21.01.2026	Donnerstag, 22.01.2026	Freitag, 23.01.2026	Samstag, 24.01.2026	Sonntag, 25.01.2026
Vor-speise	Grießklößchen-suppe & Paprika-Maissalat	Weißkrautsalat	Backerbsen-suppe	Blumenkohl-cremesuppe & Blattsalat (Rot)	Flädlesuppe	Feldsalat	Petersilien-cremesuppe
Menü I	Farfallenudeln mit Sahnesauce mit Vorder-schinken und ger. Hartkäse	Rinder-geschnetzeltes Champignons und Kräuterreis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grüne Bohnen	Piccata von der Putenbrust, Tomatensoße und Gabelspaghetti	Seelachsfilet, gebraten mit Sahnesoße, Butterkartoffeln und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Schweinrücken mit Kräuter-Senfkruste, Bratensoße, Kroketten und Kaisergemüse
Menü II	Apfelstrudel und Sauce mit Vanille-geschmack	Kartoffeleintopf mit Gemüse	Käse-Kräuter-Püree in Paprikahälften, Sahne-Weißweinsoße und grüne Bohnen	Ofenschluper mit Schokoladensoße	Eier mit Senfsoße und Butterkartoffeln	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße, Kroketten und Kaisergemüse
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Sahnesoße, Vorderschinken und Reibekäse	Rindergulasch mit Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grüne Bohnen	Hähnchen-Piccata mit Tomatensoße und Nudeln	Fischfilet mit Sahnesoße, Kartoffelpüree und Grillgemüse	Linseneintopf (veg.)	Schweinerücken mit Kräuter-Senfkruste, Bratensoße, Herzogin-Kartoffeln und Brokkoli
Dessert	Kirsch-kompott	Schoko-Quark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Heidelbeer-joghurt	Rote-Frucht-Grütze	Pudding Apriko-sengeschmack	Glühweincreme
Abend-essen	Cervelatwurst und Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Toast Hawaii (mit Ananaswürfeln und Vorderschinkenstreifen)	Rindfleischsalat, 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	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 26.01.2026 – 31.01.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 26.01.2026	Dienstag, 27.01.2026	Mittwoch, 28.01.2026	Donnerstag, 29.01.2026	Freitag, 30.01.2026	Samstag, 31.01.2026	
Vor-speise	Eierflockensuppe & Karotten-Weißkrautsalat	Chinakohlsalat	Nudelsuppe & Blattsalat (hell)	Kräutercremesuppe	Italienische Gemüsesuppe	Endivien-Salat	
Menü I	Vollkorn-Spaghetti mit Gemüse-bolognese und ger. Hartkäse	Weißer Bohneneintopf mit Wienerle	Hühnerfrikassee mit Butterreis	Bratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Erbsen-Karotten-Gemüse	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhackfleisch)	
Menü II	Süße Topfenknödel mit Butterbrösel und Sauce mit Vanillegeschmack	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Tomatensoße und Farfalle-nudeln	Käsespätzle	Kartoffelpuffer (selbstgemacht) mit Apfelmus	veg. Maultaschen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Kartoffelpuffer	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse	
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Gemüse-bolognese und ger. Hartkäse	Weißer Bohneneintopf mit Wienerle	Hühnerfrikassee mit Reis	Bratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Erbsen-Karottengemüse	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln	
Dessert	Apfelkompott	Früchtequark	Götterspeise	Ananasjoghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	Pudding mit Vanillegeschmack	
Abend-essen	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, B & B	Brathering mit Zwiebelringen, Brot & Butter	Kasseler Nacken mit Tilsiter und Silberzwiebeln, Brot & Butter	Zwiebelkuchen	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Gemüse, B & B	Landrauchschinken, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	
Kuchen	Gebäck	Marmorkuchen	Blätterteig-teilchen	Zitronenkuchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nuss-Zopf	

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

Änderungen vorbehalten!