



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE
VOM 01.02.2026 – 01.02.2026

zum Plan mit Deklaration

vegetarisch B&B = Brot & Butter



							Sonntag, 01.02.2026
Vor- speise 							Maronensuppe
Menü I							Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffelgratin und Rosenkohlgemüse
Menü II							Gemüsestrudel mit Bernaise-Soße und Kartoffelgratin
Menü III							Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffel-Käse-Gratin und Gemüsegarnitur
Passierte Kost							
Dessert 							Kaffeecreme
Abend- essen							Brühwurstpastete mit Ei, Edamer, Salatgurke, Brot & Butter
Kuchen 							Mandarinen-sahneschnitte

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

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 02.02.2026 – 08.02.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 02.02.2026	Dienstag, 03.02.2026	Mittwoch, 04.02.2026	Donnerstag, 05.02.2026	Freitag, 06.02.2026	Samstag, 07.02.2026	Sonntag, 08.02.2026
Vor- speise	Brotsuppe	Bohnensalat	Lauchcreme- suppe	Brokkolicreme- suppe & Rote-Bete-Salat	Grießsuppe	Mixsalat	Champignon- cremesuppe
Menü I	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Schweine- geschnetzeltes „Paprika“ und Spiralnudeln	Rinderhack- braten mit Bratensoße, Semmelknödel und Rahmkohlräble	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Bouillon- kartoffeln	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Bohneneintopf mit Kasseler und Kartoffeln	Hähnchenkeule mit Bratensoße, Curryreis und Mandel-Brokkoli
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimt-Kirschen	Kartoffeleintopf	Kräuter- pfannkuchen mit Waldpilzragout	Bunte Reispfanne mit Gemüse und Champignons	vegetarische Kohlroulade mit Paprika- rahmsoße und Petersilien- kartoffeln	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 und Rahmkohlrabi	geschmorte Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Kartoffeln	vegetarische Hackbällchen mit Paprikarahm- soße, Kartoffel- püree und Gemüsegarnitur	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlings- zwiebeln	Hähnchen- brustfilet „Natur“ mit Bratensoße, Reis und Brokkoli
Dessert	Mandarinen- kompott	Apfelquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Nussjoghurt	Rote-Frucht- Grütze	Schokoladen- pudding	Joghurt-Mandari- nen-Creme
Abend- essen	Truthahn- Mortadella mit Kräuterfrischkäse und Essiggurke	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Gemüsetoast mit Vorderschinken- streifen	Graupensuppe mit Speck und Brot	Bärlauch-Räucher- käse mit Harzer und Zwiebelringen	Partyfrikadellen mit Brot & Butter	Paprikapastete und Edamer mit Senfgurken
Kuchen	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss- Kuchen	Orangenkuchen	Joghurt-Apfel- Kuchen	Streusel- Hefekuchen	Schokosahne- 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 09.02.2026 – 15.02.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 09.02.2026	Dienstag, 10.02.2026	Mittwoch, 11.02.2026	Donnerstag, 12.02.2026	Freitag, 13.02.2026	Samstag, 14.02.2026	Sonntag, 15.02.2026
Vor- speise	Karotten-cremesuppe	Feldsalat	Flädlesuppe & Mixsalat	Tomatencremesuppe & Gurkensalat	Klare Gemüsesuppe	Mixsalat	Blumenkohlcremesuppe
Menü I	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat	Linseneintopf mit Wienerle	Rinder-Hackfleischröllchen mit Paprikasoße und Balkanreis	Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Kartoffelaufzug mit Putenstreifen	Rindersauerbraten mit Semmelknödel und Rotkohl
Menü II	Rohrnußeln und Sauce mit Vanillegeschmack	Bunte Tortellini mit Tomatensoße	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und Kroketten	Grießschnitte mit Beerensoße	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauchkartoffeln	Krautspätzle	Gebratene Knödelscheiben mit Champignonragout
Menü III Passierte Kost	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat	Erbseneintopf mit Wurstscheiben	Rinderhacksteak mit Paprikasoße und Reis	Schweinebraten mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Reispfanne mit Gemüse	Rinderbraten mit Bratensoße, Spätzle und Rotkohl
Dessert	Kirschkompost	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Aprikosenjoghurt	gelbe Fruchtgrütze	Grießpudding	Cassiscreme
Abend- essen	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Kartoffeln mit Kräuterquark	Fleischkäse fein, süddt. Mortadella mit Elbländer und Gewürzgurken, B & B	Wurstsalat mit Brot & Butter	Elbländer (Natur) mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen, Brot & Butter	Geflügelsalat	Kasseler Lachs, Bauernbrot, Butter und Essiggurke
Kuchen	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Fanta-Kuchen	Berliner	Zucchinikuchen	Hefe-Mandel-Schnecke	Schwarzwalder-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 16.02.2026 - 22.02.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 16.02.2026	Dienstag, 17.02.2026	Mittwoch, 18.02.2026	Donnerstag, 19.02.2026	Freitag, 20.02.2026	Samstag, 21.02.2026	Sonntag, 22.02.2026
Vor- speise	Grießklößchen- suppe & Karottensalat	Feldsalat	Gemüsebrühe mit Eierstich	Brokkolicreme- suppe	Klare Gemüsesuppe	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme- suppe
Menü I	Leber- geschnetzeltes mit Rotwein- Balsamico-Soße und Erbsenreis	Närrischer Erbseneintopf mit Wurst	Fisch gedämpft mit Senfsoße und Gemüse- nudeln	Hähnchen- brustfilet mit Bratensoße und Petersilien- kartoffeln	gebratene Maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier- soße, Kart- felknödel und Speckrosenkohl
Menü II	Käseköpfle mit Zwiebelschmelze	Kartoffel- Möhrenauflauf mit Kräutersoße	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Gemüse- nudeln	Milchreis-Quark- Auflauf mit Apfelkompott	gebratenes Spinatmedallion mit Champignon- rahmsoße und Kartoffelpüree	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse	Gemüse- Knusperfrikadelle mit Sahnesoße und Kartoffel- knödel
Menü III	Käseköpfle mit Zwiebelsoße	Närrischer Erbseneintopf mit Wurst	Hechtklößchen mit Senfsoße, Nudeln und Karottengemüse	Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Bratensoße, Kartoffeln und Karotten	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Malzbier- soße, Kartoffel- knödel und Gemüsegarnitur
Passierte Kost							
Dessert	Pflaumen- kompott	Mandarinenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Heidelbeer- joghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	Schokoladen- pudding	Eiscreme
Abend- essen	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Brathering mit Paprikakäse, Gouda, Salatgurke, Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Maultaschensup- pe, Brot & Butter	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkä- se, Spargel, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausenkä- se, Silberzwiebeln, Brot & Butter
Kuchen	Gebäck	Fasnetsküchle	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!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 23.02.2026 – 28.02.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 23.02.2026	Dienstag, 24.02.2026	Mittwoch, 25.02.2026	Donnerstag, 26.02.2026	Freitag, 27.02.2026	Samstag, 28.02.2026	
Vor- speise	Backerbsen- suppe & Zucchinisalat	Paprika- Maissalat	Gemüsecreme- suppe & Blattsalat (hell)	Nudelsuppe	Italienische Ge- müsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	
Menü I	Gemüselasagne	Bunter Hühner- suppentopf mit Reis	Spaghetti Rinderbolognese mit Reibekäse	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Erbsegemüse	Fischragout mit Kräuterreis	Kartoffelauflauf mit Auberginen und Hackfleisch	
Menü II	Gemü- schupfnudeln mit Sahnesoße	Italienische Gnocchi mit Gemüsekäse- soße und ger. Hartkäse	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin- Kartoffeln	Kirschenmichel und Sauce mit Vanillegeschmack	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und gebackenen Kartoffelecken	Erbseintopf (veg.)	
Menü III	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	Bunter Hühnersuppen- topf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Schweineschnit- zel mit Braten- soße, Kartoffel- püree und Erbsegemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Erbseintopf (veg.)	
Passierte Kost							
Dessert	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Pfirsichjoghurt	Götterspeise	Pudding Vanille- geschmack	
Abend- essen	Gelbwurst, Bier- wurst mit Gouda und Maiskörbchen, Brot & Butter	Roter Heringssalat mit Salzkartoffeln	Toast Hawaii (mit Ananaswürfeln und Vorderschin- kenstreifen)	Zwiebelkuchen	Romadur, Bär- lauchkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter	Bauernsülze, Lachsschinken, Tilsiter und Corni- chons, B & B	
Kuchen	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Joghurt-Apfel- Kuchen	Wattekuchen	Marmorkuchen	Nuss-Schnecke	

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