



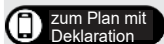
# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 01.02.2026 – 01.02.2026







vegetarisch

B&B = Brot & Butter



zum Plan mit  
Deklaration

							<b>Sonntag, 01.02.2026</b>
<b>Vor- speise</b> 							Maronensuppe
<b>Menü I</b>							Putenbraten mit Preiselbeer- Bratensoße, Kartoffelgratin und Rosenkohl- gemüse
<b>Menü II</b>							Gemüsestrudel mit Bernaise- Soße und Kartoffelgratin 
<b>Menü III</b>  <b>Passierte Kost</b>							Putenbraten mit Preiselbeer- Bratensoße, Kartoffel-Käse- Gratin und Gemüse garnitur
<b>Dessert</b> 							Kaffee creme
<b>Abend- essen</b>							Brühwurstpastete mit Ei, Edamer, Salatgurke, Brot & Butter
<b>Kuchen</b> 							Mandarinen- sahneschnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf [www.servicehaus-sonnenhalde.de](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!



zum Plan mit Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 02.02.2026 – 08.02.2026



vegetarisch B&amp;B = Brot &amp; 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
<b>Vor-speise</b>	Brotsuppe	Bohnensalat	Lauchcreme-suppe	Brokkolicreme-suppe & Rote-Bete-Salat	Grießsuppe	Mixsalat	Champignon-cremesuppe
<b>Menü I</b>	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
<b>Menü II</b>	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
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	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 Gemüse-garnitur	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlings-zwiebeln	Hähnchen-brustfilet „Natur“ mit Bratensoße, Reis und Brokkoli
<b>Dessert</b>	Mandarinen-kompott	Apfelquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Nussjoghurt	Rote-Frucht-Grütze	Schokoladen-pudding	Joghurt-Mandari-nen-Creme
<b>Abend-essen</b>	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
<b>Kuchen</b>	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](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!

zum Plan mit  
Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 09.02.2026 – 15.02.2026



vegetarisch B&amp;B = Brot &amp; 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
<b>Vor- speise</b>	Karotten- cremesuppe	Feldsalat	Flädlesuppe & Mixsalat	Tomatencreme- suppe & Gurkensalat	Klare Gemüsesuppe	Mixsalat	Blumenkohl- cremesuppe
<b>Menü I</b>	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat	Linseneintopf mit Wienerle	Rinder-Hack- fleischröllchen mit Paprikasoße und Balkanreis	Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Panierter Fisch mit Cocktail- Soße und Kartoffel- Gurkensalat	Bunter Kartoffelauflauf mit Putenstreifen	Rindersauer- braten mit Semmelknödel und Rotkohl
<b>Menü II</b>	Rohrnudeln und Sauce mit Vanillege- schmack	Bunte Tortellini mit Tomatensoße	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und Kroketten	Grießschnitte mit Beerensoße	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch- kartoffeln	Krautspätzle	Gebratene Knödelscheiben mit Champignon- ragout
<b>Menü III</b>  <b>Passierte Kost</b>	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat	Erbseintopf mit Wurst- scheiben	Rinderhacksteak mit Paprikasoße und Reis	Schweinebraten mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	panierter Fisch mit Cocktail-So- ße und Kartoffel- Gurkensalat	Reispfanne mit Gemüse	Rinderbraten mit Bratensoße, Spätzle und Rotkohl
<b>Dessert</b>	Kirschkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Aprikosenjoghurt	gelbe Fruchtgrütze	Grießpudding	Cassiscreme
<b>Abend- essen</b>	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Kartoffeln mit Kräuterquark	Fleischkäse fein, süddt. Mortadella mit Elbländer und Ge- würz Gurken, B & B	Wurstsalat mit Brot & Butter	Elbländer (Natur) mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen, Brot & Butter	Geflügelsalat	Kasseler Lachs, Bauernbrot, Butter und Essiggurke
<b>Kuchen</b>	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Fanta-Kuchen	Berliner	Zucchini-Kuchen	Hefe-Mandel- Schnecke	Schwarzwälder- Kirsch-Schnitte

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf [www.servicehaus-sonnenhalde.de](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!



zum Plan mit Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 16.02.2026 - 22.02.2026



vegetarisch B&amp;B = Brot &amp; 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
<b>Vor-speise</b>	Grießklößchen-suppe & Karottensalat	Feldsalat	Gemüsebrühe mit Eierstich	Brokkolicreme-suppe	Klare Gemüsesuppe	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme-suppe
<b>Menü I</b>	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, Karto-felknödel und Speckrosenkohl
<b>Menü II</b>	Käseknöpfle 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 Nudelaufbau mit Gemüse	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Sahnesoße und Kartoffelknödel
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Käseknöpfle 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, Kartoffelknödel und Gemüsegar nitur
<b>Dessert</b>	Pflaumen-kompott	Mandarinenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	Schokoladen-pudding	Eiscreme
<b>Abend-essen</b>	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Brathering mit Paprikakäse, Gouda, Salatgurke, Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Maultaschensuppe, Brot & Butter	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse, Spargel, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausenkäse, Silberzwiebeln, Brot & Butter
<b>Kuchen</b>	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](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!

zum Plan mit  
Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 23.02.2026 – 28.02.2026



vegetarisch B&amp;B = Brot &amp; 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	
<b>Vor- speise</b>	Backerbsen- suppe & Zucchini-salat	Paprika- Maissalat	Gemüsecreme- suppe & Blattsalat (hell)	Nudelsuppe	Italienische Ge- müsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	
<b>Menü I</b>	Gemüselasagne	Bunter Hühner- suppentopf mit Reis	Spaghetti Rinderbolognese mit Reibekäse	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Erbsengemüse	Fischragout mit Kräuterreis	Kartoffelauf- lauf mit Auberginen und Hackfleisch	
<b>Menü II</b>	Gemüse- 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	Erbseneintopf (veg.)	
<b>Menü III</b>  <b>Passierte Kost</b>	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse	Bunter Hühnersuppen- topf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Schweineschnit- zel mit Braten- soße, Kartoffel- püree und Erbsengemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Erbseneintopf (veg.)	
<b>Dessert</b>	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Pfirsichjoghurt	Götterspeise	Pudding Vanille- geschmack	
<b>Abend- essen</b>	Gelbwurst, Bier- wurst mit Gouda und Maiskölbchen, 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	
<b>Kuchen</b>	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](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!