



zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.04.2026 – 05.04.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



			Mittwoch, 01.04.2026	Donnerstag, 02.04.2026	Freitag, 03.04.2026	Samstag, 04.04.2026	Sonntag, 05.04.2026
Vor- speise			Karottencreme- suppe & Rote-Bete-Salat	Blumenkohl- cremesuppe	Brotsuppe	Blattsalat (hell)	Cremesuppe von geräucherter Forelle
Menü I			Rinder-Hack- fleischröllchen mit Paprikasoße und Butterreis	Eier mit Grüner Soße „Frankfurter Art“ und Butterkartoffeln	Panierter Fisch mit Cocktail- Soße und Kartoffel-Gurken- Salat	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Lammragout mit Kartoffelgratin und Bohnen- gemüse
Menü II			Blumenkohl- Käse-Medaillon mit Sahnesoße und Butterreis	Crepe mit Spargelragout und Cherrytomaten	Omelett mit Rahm-Blattspinat und Schnittlauch- kartoffeln	Italienische Gnocchi	Tagliatelle mit Hirtenkäse und Blattspinat
Menü III Passierte Kost			Hackfleisch- Röllchen mit Paprikasoße und Reis	Rührei mit Grüner Soße „Frankfurter Art“ und Kartoffeln	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Lammragout mit Kartoffel- püree und grünen Bohnen
Dessert			Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Joghurt Typ „Vanille“	Fruchtgrütze	Pudding Hasel- nussgeschmack	Mousse au chocolat
Abend- essen			Wienerle mit Brot & Butter	Salatteller mit Putenstreifen, Brot & Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben, Brot & Butter	Streichmettwurst (grob) mit Lim- burger und Mixed Pickles, B & B	Schinkenpastete und Maasdamer mit Cornichons, Brot & Butter
Kuchen			Blätterteig- teilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangenkuchen	Butterkuchen	Erdbeerschnitte

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 06.04.2026 – 12.04.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 06.04.2026	Dienstag, 07.04.2026	Mittwoch, 08.04.2026	Donnerstag, 09.04.2026	Freitag, 10.04.2026	Samstag, 11.04.2026	Sonntag, 12.04.2026
Vor-speise	Klare Tomatensuppe mit Klößchen	Bohnensalat	Klare Gemüsesuppe & Blattsalat (Rot)	Brokkolicreme-suppe	Zwiebelsuppe	Mixsalat	Tomatencreme-suppe
Menü I	Schweinebraten „Brauhaus“, Malzbiersoße, Semmelknödel und Bayrisch-Kraut	Gemüseeeintopf mit Muschelnudeln	Lasagne mit Rinderhack-fleisch	Hähnchen-Cordon Bleu mit Bratensoße und Petersilien-kartoffeln und Pariser Karotten	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Nudel-Gemüseauflauf mit Putenbrust	Rinderbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Brokkoligemüse
Menü II	Gröstel (vegetarisch) mit Rahmsoße	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Vita-Rahmgemüse	Waldpilzragout mit Spätzle	Ofenschlupfer und Sauce mit Vanille-geschmack	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüseeeintopf mit Kartoffeln	Brokkoli-Auflauf mit Mandeln und Bernaise-Soße
Menü III Passierte Kost	Schweinebraten „Brauhaus“ mit Malzbiersoße, Kartoffelpüree und Gemüse-garnitur	Gemüseeeintopf mit Muschelnudeln	Spaghetti Rinderbolognese	Ofenschlupfer und Sauce mit Vanille-geschmack	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Gemüseeeintopf mit Kartoffeln	Rinderbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Brokkoligemüse
Dessert	Erdbeer-Rhabar-berkompott	Waldbeerquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Nussjoghurt	Obstsalat	Schoko-Grieß-pudding	Joghurt-Pfirsich-Mousse
Abend-essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, Brot & Butter	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, Brot & Butter	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-Oliven-käse und Maiskölb-chen, B & B
Kuchen	Gebäck	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 13.04.2026 – 19.04.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 13.04.2026	Dienstag, 14.04.2026	Mittwoch, 15.04.2026	Donnerstag, 16.04.2026	Freitag, 17.04.2026	Samstag, 18.04.2026	Sonntag, 19.04.2026
Vor- speise	Grießklößchen- suppe	Weißkrautsalat	Backerbsensuppe	Käsecreme- suppe & Blatt- salat (Rot)	Flädlesuppe	Mixsalat	Petersilien- cremesuppe
Menü I	Gefüllte Zucchinihälften mit tomatisierter Buttersoße und Rosmarin- kartoffeln	Putengyros mit Tzatziki und Tomatenreis	Frikadelle mit Bratensoße, Bratkartoffeln und grünen Bohnen	Piccata von der Putenbrust, Tomatensoße und Gabel- spaghetti	Seelachsfilet gebraten, Sal- bei-Sahnesoße, Butterkartoffeln und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Cordon Bleu vom Schwein, Bratensoße, Röstiecken und Karottengemüse
Menü II	Apfelstrudel und Sauce mit Vanille- geschmack	Kartoffeleintopf mit Gemüse	Bunte Reispfanne mit Gemüse und Champignons	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Eier in Senfsoße und Butterkartoffeln	Bunter Nudelauf- lauf mit Gemüse und Tomaten- soße	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße, Röstiecken und Karottengemüse
Menü III Passierte Kost	Zucchini Timbale mit tomatisierter Buttersoße und Kartoffelpüree	Puten- geschnetzeltes mit Tzatziki und Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Piccata von der Putenbrust, Tomatensoße und Nudeln	Fischfilet mit Salbei-Sahne- soße, Kartoffel- püree und Grillgemüse	Linseneintopf (veg.)	Schweine- schnitzel Natur mit Kartoffel- püree und Karottengemüse
Dessert	Pfirsichkompott	Schoko-Quark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Erdbeerjoghurt	gelbe Frucht- grütze	Pudding Apriko- sengeschmack	Mousse au chocolat
Abend- essen	Cervelatwurst und Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Toast Florida (mit Pfirsichwürfeln und Vorderschin- kenstreifen)	Rindfleisch-Salat, Brot & Butter	Franz. Tortenbrie mit Butterkäse, Salatgurke und Paprika, B & B	Presssack Rot und Weiß mit Räucher- käse und Salatgur- ke, Brot & Butter	Petersilienpastete mit Bergjausenkäse und Silberzwiebel, Brot & Butter
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!



zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 20.04.2026 - 26.04.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 20.04.2026	Dienstag, 21.04.2026	Mittwoch, 22.04.2026	Donnerstag, 23.04.2026	Freitag, 24.04.2026	Samstag, 25.04.2026	Sonntag, 26.04.2026
Vor-speise	Eierflockensuppe & Sellerie-Salat	Rettichsalat	Flädlesuppe & Rote-Bete-Salat	Nudelsuppe	Champignon-cremesuppe	Rote-Bete-Salat	Bärlauchcremesuppe
Menü I	gebratene Schinkennudeln mit Ei (und Vorderschinken) und Tomatensoße	Soljanka (Osteuropäischer Eintopf)	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Salzkartoffeln	Rindergulasch mit Champignons und Spätzle	kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhackfleisch)	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffelgratin und Mischgemüse
Menü II	Süße Topfenknödel mit Butterbrösel und Sauce mit Vanillegeschmack	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Sahnesoße und Dampfkartoffeln	Gnocchi mit Bärlauch-Sahnesauce und ger. Hartkäse	Bandnudeln „Gärtnerin Art“ mit Edelpilzrahmragout	veg. Maultaschen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Möhrensalat „Rondo“	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse	Gemüsestrudel mit Bernaise-Soße und Mischgemüse
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Vorderschinkenstreifen und Tomatensoße	Kartoffel-Käsepüree mit Gemüsegarnitur und Sahnesoße	Königsberger Klopse (Rind) mit Sahnesoße und Reis	Bandnudeln „Gärtnerin Art“ mit Edelpilzrahmragout	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffelgratin und Gemüse-garnitur
Dessert	Apfelkompott	Früchtequark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Straciatella-joghurt	Obstsalat	Pudding mit Vanillegeschmack	Kaffee creme
Abend-essen	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, Brot & Butter	Brathering mit Zwiebelringen, Brot & Butter	Jägertoast (mit Pilzen und Vorderschinkenstreifen)	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Gemüse, B & B	Landrauchschinken mit Paprikakäse, Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer und Salatgurke, Brot & Butter
Kuchen	Gebäck	Marmorkuchen	Blätterteigteilchen	Zitronenkuchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nuss-Zopf	Schokosahne-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 27.04.2026 – 30.04.2026



vegetarisch

B&B = Brot & Butter



	Montag, 27.04.2026	Dienstag, 28.04.2026	Mittwoch, 29.04.2026	Donnerstag, 30.04.2026			
Vor-speise	Brotsuppe	Bohnensalat	Lauchcreme-suppe	Brokkolicreme-suppe			
Menü I	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Schweine-geschnetzeltes „Paprika“ und Spiralnudeln	Rinderhack-braten mit Bratensoße, Semmelknödel mit Rahm-kohlräble	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Bouillon-kartoffeln			
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen	Kartoffeleintopf	Kräuterpfann-kuchen und Spargelragout	Kaiserschmarrn mit Apfelmus			
Menü III Passierte Kost	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Kartoffeleintopf	Rinderhack-braten mit Bratensoße, Nudeln und Rahmkohlrabi	geschmorte Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Kartoffeln			
Dessert	Apfelkompott	Heidelbeerquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Nussjoghurt			
Abend-essen	Truthahn-Mortadella mit Kräu-ter-Frischkäse und Essiggurke, B & B	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Gemüsetoast mit Vorderschinken-streifen	Fleischsalat, Brot & Butter			
Kuchen	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss-Kuchen	Orangenkuchen			

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

Änderungen vorbehalten!