











SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.05.2026 – 03.05.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



 zum Plan mit Deklaration

					Freitag, 01.05.2026	Samstag, 02.05.2026	Sonntag, 03.05.2026
Vor- speise 					Hochzeitssuppe	Mixsalat	Bärlauchcreme- suppe
Menü I					Schweinefilet gebraten mit Kräuter-Rahm- soße, Röstiecken und Spargel- Rahmgemüse	Erbseintopf mit gerauchter Wurst	Pollo Fino - Hähnchenkeule o. Knochen mit Bratensoße, Band- nudeln und Erbsen- Karotten-Gemüse
Menü II					Gemüsebratling mit Spargel- Rahmgemüse und Petersilien- kartoffeln 	Belgischer Kartoffelpüree- Auflauf mit Ei und Lauch 	Brokkoli-Auflauf mit Mandeln 
Menü III					Schweinefilet gebraten mit Kräuter-Rahm- soße, Reis und Gemüse garnitur	Erbseintopf (vegetarisch) 	Hähnchenbrust- filet „Natur“, Bratensoße, Nudeln und Gemüse garnitur
Passierte Kost							
Dessert 					Rote-Frucht- Grütze	Schokoladen- pudding	Eiscreme
Abend- essen					Bärlauch-Räucher- käse, Harzer und Zwiebelringe, Brot & Butter 	Partyfrikadellen, Brot & Butter	Paprikapastete und Edamer mit Senfgurken, Brot & Butter
Kuchen 					Erdbeerschnitte	Streusel- Hefekuchen	Schokosahne- Schnitte

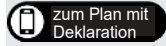
Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de **Änderungen vorbehalten!**




















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 04.05.2026 – 10.05.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 04.05.2026	Dienstag, 05.05.2026	Mittwoch, 06.05.2026	Donnerstag, 07.05.2026	Freitag, 08.05.2026	Samstag, 09.05.2026	Sonntag, 10.05.2026
Vor-speise 	Karotten-cremesuppe	Kopfsalat	Flädlesuppe & Eisbergsalat	Tomaten-cremesuppe	Klare Gemüsesuppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
Menü I	Champignon-Gemüse-Ragout mit Reis 	Hühnereintopf mit Muschel-nudeln und Gemüse	Rinder-Hack-fleischröllchen mit Paprikasoße und Kräuter-kartoffeln	Schweine-schnitzel Natur mit Bratensoße, Hörnchen-Nudeln und Erbsen-gemüse	Panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Endiviensalat	Bunter Kartoffelauflauf mit Putenstreifen	Rindersauer-braten mit Rahm-soße, Spätzle und Blumenkohl mit Semmel-bröselschmelze
Menü II	Rohrnudeln und Sauce mit Vanille-geschmack 	Bunte Tortellini mit Tomaten-sauce 	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und gebackenen Kartoffelecken 	Grießschnitte mit Beerensoße 	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch-kartoffeln 	Linseneintopf (vegetarisch) 	Semmelknödel mit Champignon-ragout 
Menü III Passierte Kost	Buntes Gemüse-ragout mit Reis 	Hühnereintopf mit Muschel-nudeln und Gemüse	Rinderhacksteak mit Paprikasoße und Kartoffel-püree	Schweineschnit-zel Natur mit Bratensoße, Nudeln und Erbsengemüse 	panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Endiviensalat	Linseneintopf (vegetarisch) 	Rinderbraten mit Rahmsoße, Nudeln und Gemüse-garnitur
Dessert 	Kirschkompott	Bananenquark	Saison-Obst	Aprikosenjoghurt	gelbe Frucht-grütze	Grießpudding	Cassiscreme
Abend-essen	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Kartoffeln mit Kräuterquark, Brot & Butter 	Fleischkäse fein, süd-deutsche Mortadella mit Elbländer und Ge-würz Gurken, B & B	Jausenwurst mit Bärlauchkäse und Salatgurke, Brot & Butter	Elbländer natur mit Bärlauchkäse und Zwiebelringen, Brot & Butter 	Franz. Brietorte und Butterkäse mit frischem Gemüse, Brot & Butter 	Kasseler Lachs mit Bauernbrot, Butter und Essiggurke
Kuchen 	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Fanta-Kuchen	Schmandkuchen mit Obst	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

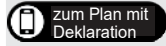
Änderungen vorbehalten!

















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 11.05.2026 – 17.05.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 11.05.2026	Dienstag, 12.05.2026	Mittwoch, 13.05.2026	Donnerstag, 14.05.2026	Freitag, 15.05.2026	Samstag, 16.05.2026	Sonntag, 17.05.2026
Vor-speise 	Grießsuppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Flädlesuppe	Brokkolicreme-suppe	Klare Gemüsesuppe & Gurkensalat	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme-suppe
Menü I	Käseknöpfle 	Puten-geschnetzeltes mit Champignons und Butterreis	Frikadelle mit Bratensoße, Bandnudeln und Bayrisch Kraut	Rindergulasch Szegediner Art (mit Sauerkraut) und Kartoffelknödel	Fisch natur mit Dillsoße und Butterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier-soße, Schupfnudeln und Frühlingsgemüse
Menü II	Quarkkälchen mit Beerensoße 	Kartoffel-Möhren-Eintopf 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung mit Käse-Sahnesoße und Bandnudeln 	Bandnudeln „Gärtnerin Art“ mit Waldpilzragout 	gebratenes Spinatmedallion mit Gemüse-käsesoße und Butterkartoffeln 	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse 	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Sahnesoße und Frühlingsgemüse 
Menü III Passierte Kost	Quarkkälchen mit Beerensoße 	Kartoffel-Möhren-Eintopf	Frikadelle mit Bratensoße, Nudeln und Bayrisch Kraut	Rindergulasch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 	Schweinebraten mit Malzbier-soße, Nudeln und Frühlingsgemüse
Dessert 	Aprikosenkompott	Erdbeerquark	Saison-Obst	Heidelbeerjoghurt	Obstsalat	Schokoladenpudding	Eiscreme
Abend-essen	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Nudelsalat mit Mandarinen, Brot & Butter	Pizza-Schnitte, Brot & Butter	Maultaschen-suppe, Brot & Butter	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel 	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse und Spargel, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausekäse und Silberzwiebel, Brot & Butter
Kuchen 	Berliner	Schoko-Nuss-Kuchen	Blätterteigteilchen	Schmandkuchen mit Obst	Eierlikörkuchen	Butterkuchen	Tiramisuschnitte

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

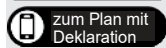
Änderungen vorbehalten!

















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 18.05.2026 - 24.05.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 18.05.2026	Dienstag, 19.05.2026	Mittwoch, 20.05.2026	Donnerstag, 21.05.2026	Freitag, 22.05.2026	Samstag, 23.05.2026	Sonntag, 24.05.2026
Vor-speise 	Backerbsen-suppe & China-kohlsalat	Paprika-Maissalat	Gemüsecreme-suppe & Blattsalat (hell)	Nudelsuppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Bärlauchcreme-suppe
Menü I	Gemüselasagne 	Bunter Hühner-suppentopf mit Reis	Spaghetti Rinderbolognese mit Reibekäse	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Kroketten und Erbsen-Karotten-gemüse	Gebr. Maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat	gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	Kalbsgeschnet-zeltes „Princess“ mit Spargel, Pilzen, Spätzle und Markerbsen
Menü II	Dampfnudeln mit Karamellsauce 	Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf 	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin-Kartoffeln 	Kirschen-Michel mit Sauce mit Vanillege-schmack 	Kräuter-pfannkuchen mit Rahmgemüse-ragout 	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Kartoffel-Spargel-Auflauf 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 	Bunter Hühner-suppentopf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Schweine-schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Erbsen-gemüse	Reispfanne mit Gemüse und Kräutersoße	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Kalbsgulasch mit Spätzle und Markerbsen
Dessert 	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst	Pfirsich-Joghurt	Götterspeise	Pudding mit Vanillegeschmack	Joghurt-Erdbeer-Mousse
Abend-essen	Gelbwurst, Bier-wurst, Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter	Roter Heringsalat mit Brot & Butter	Toast Hawaii (mit Ananaswürfel und Vorderschinken-streifen)	Flammkuchen (mit Speck und Zwiebeln), Brot & Butter	Romadur, Bärlauchkäse und frisches Gemüse,  Brot & Butter	Bauernsülze, Lachsschinken, Tilsiter und Corni-chons, B & B	Pasteten-Aufschnitt griechische Art mit eingelegtem Fetakä-se und Oliven, B & B
Kuchen 	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Wattekuchen	Marmorkuchen	Nuss-Schnecken	Schwarzwälder-Kirsch-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 25.04.2026 – 31.05.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 25.05.2026	Dienstag, 26.05.2026	Mittwoch, 27.05.2026	Donnerstag, 28.05.2026	Freitag, 29.05.2026	Samstag, 30.05.2026	Sonntag, 31.05.2026
Vor-speise 	Steinpilzcreme-suppe	Mixsalat	Karottencreme-suppe & China-kohlsalat	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe	Blattsalat (hell)	Lauchcreme-suppe
Menü I	Schweinefilet gebraten mit Kräuter-Rahm-soße, Kartoffel-gratin und grünen Bohnen	Nudel-Gemüse-auflauf mit Strei-fen vom Vorder-schinken und Tomatensoße	Lasagne mit Rinderhack-fleisch	Schweine-schnitzel Natur mit Champignon-soße, Spätzle und Leipziger Allerlei	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln 	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Rinder-Schmorbraten mit Bratensoße, Röstitaler und Pariser Karotten
Menü II	Kräuterreis mit Waldpilzragout und grünen Bohnen 	Bohneneintopf mit Gemüse und Kartoffeln 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sahnesoße und Dampf-kartoffeln 	Pfannkuchen mit Apfelmus 	veg. Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat 	Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Ei und Lauch 	Gnocchi-Spinat-Käseauf-lauf 
Menü III Passierte Kost	Schweinefilet gebraten mit Kräuter-Rahm-soße, Kartoffel-gratin und grünen Bohnen	Nudeln mit Tomatensoße und Gemüse-garnitur 	Hackfleisch-Röllchen mit Paprikasoße und Reis	Schweine-schnitzel „Natur“ mit Champignon-soße, Spätzle und Leipziger Allerlei	Rührei mit Spinat und Kartoffeln 	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Rinderbraten mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Karotten-gemüse
Dessert 	Kaffeecreme	Früchtequark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Joghurt Typ „Vanille“	Fruchtgrütze	Pudding Hasel-nussgeschmack	Mousse au chocolat
Abend-essen	Geflügel-Schinken-wurst mit Käseauf-schnitt, Brot & Butter	Rollmops mit Maasdamer, Fleischwurst und Senfgurken, B & B	Wienerle, 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, B & B
Kuchen 	Bienenstich	Grießschnitte mit Obst	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!