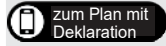

















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.06.2026 – 07.06.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 01.06.2026	Dienstag, 02.06.2026	Mittwoch, 03.06.2026	Donnerstag, 04.06.2026	Freitag, 05.06.2026	Samstag, 06.06.2026	Sonntag, 07.06.2026
Vor-speise 	Kartoffelcreme-suppe & Eisbergsalat	Bohnensalat	Klare Gemüse-suppe & Blattsalat (Rot)	Brokkolicreme-suppe	Nudelsuppe	Mixsalat	Tomatencreme-suppe
Menü I	Farfallennudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und ger. Hartkäse	Schaschlik-Eintopf vom Schwein mit Paprika	Lasagne mit Rinderhack-fleisch	Schweinebraten mit Speck-Zwiebelsoße, Semmelknödel und Rahm-Kohlrabi	kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	Nudel-Gemüseauflauf mit Putenbrust	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Röstitaler und Frühlingsgemüse
Menü II	hausgemachter Kaiserschmarren mit Kirschkom-pott 	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Vita-Rahm-gemüse 	Waldpilzragout mit Spätzle 	Nudel-Spargel-Pfanne 	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffel-Gurken-Salat 	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln 	Brokkoli-Auflauf mit Mandeln und Bearnaise-Soße 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und Reibekäse	Schaschlik-Eintopf vom Schwein mit Paprika und Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Schweinebraten mit Speck-Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Rahm-kohlrabi	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln 	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Nudeln und Gemüse garnitur
Dessert 	Erdbeer-Rhabar-berkompott	Waldbeerquark	Saison-Obst	Erdbeeren	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 	Farmer Schinken mit Elbländer (Natur) und Mixed Pickles, B & B	Champignonpaste-te mit Tomaten-Oli-venkäse und Mais-kölbchen, B & B
Kuchen 	Gebäck	Käsekuchen mit Schokostreuseln	Bananenkuchen	Erdbeerschnitte	Kirsch-Bierkuchen	Streusel-Hefekuchen	Himbeerschnitte

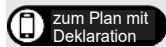
Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de Änderungen vorbehalten!

















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 08.06.2026 – 14.06.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 08.06.2026	Dienstag, 09.06.2026	Mittwoch, 10.06.2026	Donnerstag, 11.06.2026	Freitag, 12.06.2026	Samstag, 13.06.2026	Sonntag, 14.06.2026
Vor- speise 	Grießklößchen- suppe	Weißkrautsalat	Backerbsen- suppe	Käsecreme- suppe & Blattsalat (Rot)	Flädlesuppe	Mixsalat	Petersilien- cremesuppe
Menü I	Gefüllte Zucchinihälften mit tomatisierter Buttersoße und Rosmarin- kartoffeln 	Schweine- gulasch mit Champignons und Hörnchen- Nudeln	Frikadelle mit Bratensoße, Bratkartoffeln und grünen Bohnen	Piccata von der Putenbrust mit Tomatensoße und Gabel- spaghetti	Seelachsfilet gebraten mit Salbei-Sahne- soße, Butter- kartoffeln und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Rindersauer- braten mit Kartoffel-Kräuter- püree und Pariser Karotten
Menü II	Apfelstrudel mit Sauce mit Vanil- legesmack 	Kartoffeleintopf mit Gemüse 	Bunte Reispfanne mit Gemüse und Champignons 	Ofenschlupfer mit Schokoladen- soße 	Eier in Senfsoße und Butter- kartoffeln 	Bunter Nudelauf- lauf mit Gemüse und Tomaten- soße 	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße, Kroketten und Pariser Karotten 
Menü III Passierte Kost	Zucchini-Timbale mit tomatisierter Buttersoße und Kartoffelpüree 	Schweine- gulasch mit Nudeln	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Piccata von der Putenbrust mit Tomatensoße und Nudeln	Fischfilet mit Salbei-Sahne- soße, Kartoffel- püree und Grillgemüse	Linseneintopf (vegetarisch) 	Rinderbraten mit Kartoffelpüree und Pariser Karotten
Dessert 	Pfirsichkompott	Schoko-Quark	Saison-Obst	Erdbeerjoghurt	gelbe Frucht- grütze	Pudding mit Apri- kosengeschmack	Mousse au chocolat
Abend- essen	Cervelatwurst und Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Toast Florida (mit Pfirischwürfeln und Vorderschinkenstrei- fen)	Rindfleisch-Salat, Brot & Butter	Franz. Tortenbrie mit Butterkäse, Salatgurke und Paprika 	Pressack Rot und Weiß mit Räucher- käse und Salatgur- ke, Brot & Butter	Petersilienkäse mit Berjausenkäse und Silberzwie- beln, Brot & Butter
Kuchen 	Zitronen-Muffin	Rührkuchen mit Obst und Streuseln	Berliner	Zebrauchen	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 15.06.2026 – 21.06.2026

vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 15.06.2026	Dienstag, 16.06.2026	Mittwoch, 17.06.2026	Donnerstag, 18.06.2026	Freitag, 19.06.2026	Samstag, 20.06.2026	Sonntag, 21.06.2026
Vor-speise	Eierflockensuppe & Selleriesalat	Rettichsalat	Flädlesuppe & Rote-Bete-Salat	Nudelsuppe	Champignon-cremesuppe	Rote-Bete-Salat	Bärlauchcremesuppe
Menü I	gebratene Schinkennudeln mit Ei (Vorderschinken) und Tomatensoße	Soljanka (Osteuropäischer Eintopf)	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Salzkartoffeln	Bratwurst mit Tzatziki und wilden Kartoffeln	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhackfleisch)	Putenbraten mit Preiselbeerbratensoße, Spätzle und Mischgemüse
Menü II	Süße Topfenknödel mit Butterbrösel und Sauce mit Vanillegeschmack	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Sahnsoße 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 Bearnaise-Soße und Mischgemüse
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Vorderschinken und Tomatensoße	Kartoffel-Käsepüree mit Gemüse garnitur und Sahnsoße	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Kartoffelpüree	Bandnudeln „Gärtnerin Art“ mit Edelpilzrahmragout	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse	Putenbraten mit Preiselbeerbratensoße, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur
Dessert	Apfelkompott	Früchtequark	Saison-Obst	Stracciatella-joghurt	Obstsalat	Pudding mit Vanillegeschmack	Kaffeecreme
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, Brot & Butter	Landrauchschinken, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer und Salatgurke, Brot & Butter
Kuchen	Gebäck	Marmorkuchen	Blätterteigteilchen	Zitronenkuchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nuss-Zopf	Erdbeerschnitte

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

Änderungen vorbehalten!















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 22.06.2026 - 28.06.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 22.06.2026	Dienstag, 23.06.2026	Mittwoch, 24.06.2026	Donnerstag, 25.06.2026	Freitag, 26.06.2026	Samstag, 27.06.2026	Sonntag, 28.06.2026
Vor-speise 	Brotsuppe	Bohnensalat	Lauchcreme-suppe	Brokkolicreme-suppe	Grießsuppe	Mixsalat	Bärlauchcreme-suppe
Menü I	Linsen mit Spätzle und Wienerle	Schweine-geschnetzeltes Paprika mit Spiralnudeln	Rinderhackbra-ten mit Braten-soße, Kartoffel-plätzchen und Rahmkohlräble	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Bouillon-kartoffeln	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Erbseintopf mit gerauchter Wurst	Schweinelende gebraten mit Kräuter-Rahm-soße, Rösti-taler und grünen Bohnen
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen 	Kartoffeleintopf 	Kräuter-pfannkuchen mit Spargelragout 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	veg. Kohlroulade mit Paprikarahm-soße und Peter-silienkartoffeln 	Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Bauernbratwurst 	Kartoffel-Spargel-Auflauf 
Menü III Passierte Kost	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Kartoffeleintopf	Rinderhack-braten mit Bratensoße, Nudeln und Rahmkohlrabi	geschmorte Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Kartoffeln	veg. Hackbäll-chen mit Paprikarahm-soße, Kartoffel-püree und Ge-müse garnitur 	Erbseintopf mit gerauchter Wurst	Schweinelende gebraten mit Kartoffeln und grünen Bohnen
Dessert 	Apfelkompott	Heidelbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Rote-Frucht-Grütze	Schokoladenpud-ting	Eiscreme
Abend-essen	Truthahn-Morta-della mit Kräuter-Frischkäse und Essiggurke, B & B	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Gemüsetoast mit Vorderschinken-streifen, Brot & Butter	Fleischsalat, Brot & Butter	Bärlauch-Räucher-käse mit Harzer und Zwiebelringen, Brot & Butter 	Partyfrikadellen, Brot & Butter	Paprikapastete und Edamer mit Senfgurken, Brot & Butter
Kuchen 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss-Kuchen	Orangenkuchen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Streusel-Hefekuchen	Schoko-Sahne-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 29.06.2026 – 30.06.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



 zum Plan mit Deklaration

	Montag, 29.06.2026	Dienstag, 30.06.2026					
Vor-speise 	Karotten-cremesuppe	Kopfsalat					
Menü I	Buntes Gemüseragout mit Reis 	Hühnereintopf mit Muschel-nudeln und Gemüse					
Menü II	Rohrnudeln und Sauce mit Vanille-geschmack 	Bunte Tortellini mit Tomatensoße 					
Menü III Passierte Kost	Buntes Gemüse-ragout mit Reis 	Hühnereintopf mit Muschel-nudeln und Gemüse					
Dessert 	Kirschkompott	Bananenquark					
Abend-essen	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Kartoffeln mit Kräuterquark, Brot & Butter 					
Kuchen 	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen					

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

Änderungen vorbehalten!