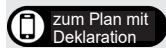















# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 01.07.2026 – 05.07.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

			Mittwoch, 01.07.2026	Donnerstag, 02.07.2026	Freitag, 03.07.2026	Samstag, 04.07.2026	Sonntag, 05.07.2026
<b>Vor-speise</b> 			Flädlesuppe & Eisbergsalat	Tomaten-cremesuppe	Klare Gemüsesuppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
<b>Menü I</b>			Rinder-Hackfleischröllchen mit Paprikasoße und Rosmarinkartoffeln	Schweineschnitzel Natur mit Bratensoße, Hörnchennudeln und Erbsen-Karotten-Gemüse	Panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Endiviensalat	Bunter Kartoffelauflauf mit Putenstreifen	Rinder-Schmorbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Blumenkohl-gemüse
<b>Menü II</b>			Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und gebackenen Kartoffelecken 	Grießschnitte mit Beerensoße 	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch-kartoffeln 	Linseneintopf (veg.) 	Semmelknödel mit Champignon-ragout 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>			Rinderhacksteak mit Paprikasoße und Kartoffelpüree	Schweinebraten mit Bratensoße und Kartoffelpüree	panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Endiviensalat	Linseneintopf (veg.) 	Herzogin-Kartoffeln mit Romanesco
<b>Dessert</b> 			Saison-Obst	Aprikosenjoghurt	gelbe Fruchtgrütze	Grießpudding	Cassiscreme
<b>Abend-essen</b>			Fleischkäse fein, süddt. Mortadella mit Elbländer und Gewürzgurken, B & B	Schweizer Wurstsalat (mit Käse), Brot & Butter	Elbländer (Natur) mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen, Brot & Butter 	Franz. Briertorte mit Butterkäse und frischem Gemüse, Brot & Butter 	Kasseler Lachs mit Bauernbrot, Butter und Essiggurke
<b>Kuchen</b> 			Fanta-Kuchen	Schmandkuchen mit Obst	Zucchinikuchen	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)

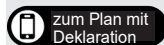
Änderungen vorbehalten!
















# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 06.07.2026 – 12.07.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit  
Deklaration

	Montag, 06.07.2026	Dienstag, 07.07.2026	Mittwoch, 08.07.2026	Donnerstag, 09.07.2026	Freitag, 10.07.2026	Samstag, 11.07.2026	Sonntag, 12.07.2026
<b>Vor-speise</b> 	Grießklößchen- suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Zwiebelsuppe	Brokkolicreme- suppe	Klare Gemüse- suppe & Gurkensalat	Blattsalat (Rot)	Selleriecreme- suppe
<b>Menü I</b>	Käsespätzle mit Zwiebelsoße 	Puten- geschnetzeltes mit Butterreis	Frikadelle mit Rahmsoße, Bandnudeln und Karotten- scheiben	Hähnchen- brustfilet „Natur“ mit Bratensoße, Petersilienkartof- feln und Blumen- kohlgemüse	Fisch natur mit Dillsoße und Butterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier- soße, Spätzle und Mischgemüse
<b>Menü II</b>	Quarkkälchen mit Rosinen und Sauce mit Vanille- geschmack 	Kartoffel-Möhren- Eintopf 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahmsoße und Bandnudeln 	Milchreis- Quark-Auflauf mit Apfelkompott 	gebratenes Spinatmedallion mit Champignon- Rahmspße und Kartoffelpüree 	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse 	Brokkoli- Nuss-Ecke mit Sahnesoße und Spätzle 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Käsespätzle mit Zwiebelsoße 	Puten- geschnetzeltes mit Reis	Frikadelle mit Rahmsoße, Nudeln und Karotten	Hähnchen- brustfilet „Natur“ mit Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffeln	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Malzbiersoße, Spätzle und Gemüse garnitur
<b>Dessert</b> 	Aprikosen- kompott	Erdbeerquark	Saison-Obst	Heidelbeer- joghurt	Obstsalat	Schokoladen- pudding	Eiscreme
<b>Abend- essen</b>	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Brathering mit Paprikakäse, Gouda & Salatgur- ke, Brot & Butter	Bauernsalat „Griechischer Art“, Brot & Butter	Chili-, Nuss- und To- mate-Basilikum-Kä- se mit Rohkostgarni- tur, Brot & Butter 	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse und Spargel, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausenkä- se und Silberzwie- beln, Brot & Butter
<b>Kuchen</b> 	Rhabarberku- chen (Rührteig)	Schoko-Nuss- Kuchen	Blätterteig- teilchen	Schmandkuchen mit Obst	Eierlikörkuchen	Butterkuchen	Mandarine-Käse- Sahne

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

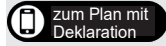
Änderungen vorbehalten!

















# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 13.07.2026 – 19.07.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 13.07.2026	Dienstag, 14.07.2026	Mittwoch, 15.07.2026	Donnerstag, 16.07.2026	Freitag, 17.07.2026	Samstag, 18.07.2026	Sonntag, 19.07.2026
<b>Vor-speise</b> 	Backerbsen-suppe & Zucchini-salat	Paprika-Maissalat	Nudelsuppe & Blattsalat (hell)	Gemüse-cremesuppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Champignon-cremesuppe
<b>Menü I</b>	Gemüselasagne 	Bunter Hühnersuppen-topf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese und Reibekäse	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Erbsengemüse	Fischragout mit Kräuterris	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Pollo Fino - Hähn-chenkeule o. Knochen, Braten-Currysoße, Herzogin-Kartoffeln u. buntes Karottengemüse
<b>Menü II</b>	Dampfnudeln mit Karamellsauce 	Italienische Gnocchi mit Gemüse-Käsesoße und ger. Hartkäse 	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin-Kartoffeln 	Kirschenmichel und Sauce mit Vanille-geschmack 	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat 	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Gemüseragout mit Kartoffel-Kräuterpüree 
<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, Kartoff-felpüree und Erbsengemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Braten-Curry-soße, Herzogin-Kartoffeln und Karotten
<b>Dessert</b> 	Kirschkompott	Bananenquark	Saison-Obst	Pfirsichjoghurt	Wassermelone	Pudding mit Vanillegeschmack	Joghurt-Erdbeer-Mousse
<b>Abend-essen</b>	Roter Heringsalat mit Brot & Butter	Toast Hawaii (mit Ananaswürfeln und Vorderschinkenstreifen)	Gelbwurst, Bier-wurst mit Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter	Gefügelsalat mit Brot & Butter	Romadur, Bär-lauchkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter 	Bauernsülze, Lachsschinken und Tilsiter mit Cornichons, B & B	Pasteten-Aufschnitt „griechische Art“ mit eingelegtem Fetakäse und Oliven, B & B
<b>Kuchen</b> 	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Wattekuchen	Marmorkuchen	Nuss-Schnecken	Erdbeerschnitte

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!


















# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 20.07.2026 - 26.07.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 20.07.2026	Dienstag, 21.07.2026	Mittwoch, 22.07.2026	Donnerstag, 23.07.2026	Freitag, 24.07.2026	Samstag, 25.07.2026	Sonntag, 26.07.2026
<b>Vor-speise</b> 	Eierflockensuppe & Rettichsalat	Mixsalat	Rote-Bete-Salat	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe & Paprikasalat	Blattsalat (hell)	Lauchcremesuppe
<b>Menü I</b>	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße und Schnittlauchkartoffeln 	Putengulasch mit grünen Bandnudeln	gefüllte Paprikaschote (m. Rinderhackfleisch), Tomatensoße und Butterreis	Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Erbsengemüse	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Semmelknödel und Pariser Karotten
<b>Menü II</b>	Grießbrei mit Zimt-Zucker 	Bohneneintopf mit Gemüse & Kartoffeln 	Blumenkohl-Käse-Medaillon, Sahnesoße und Dampfkartoffeln 	Pfannkuchen mit Apfelmus 	veg. Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat 	Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Ei und Lauch 	Gemüseklöße mit Kräutersoße und Curryreis 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Brokkoli und Karotten, Safran-sahnesoße und Kartoffeln 	Putengulasch mit Reis	Gefüllte Paprikaschote (m. Rinderhackfleisch), Tomatensoße und Reis	Bratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Erbsengemüse	Rührei mit Spinat und Kartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Nudeln und Pariser Karotten
<b>Dessert</b> 	Pfirsichkompott	Kirschquark	Saison-Obst	Joghurt Typ „Vanille“	Rote-Frucht-Grütze	Pudding „Haselnuss-Geschmack“	Eiscreme
<b>Abend-essen</b>	Geflügel-Schinkenwurst mit Käseaufschnitt, Brot & Butter	Rollmops mit Maasdamer, Fleischwurst und Senfgurken	Wienerle, Brot & Butter	Salatteller mit Putenstreifen, Brot & Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben, Brot & Butter 	Streichmettwurst (grob) mit Limburger und Mixed Pickles	Schinkenpastete und Maasdamer mit Cornichons
<b>Kuchen</b> 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Blätterteigteilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangenkuchen	Butterkuchen	Donauwelle

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

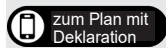
Änderungen vorbehalten!















# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 27.07.2026 – 31.07.2026

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 27.07.2026	Dienstag, 28.07.2026	Mittwoch, 29.07.2026	Donnerstag, 30.07.2026	Freitag, 31.07.2026		
<b>Vor-speise</b> 	Nudelsuppe & Tomatensalat	Bohnensalat	Klare Gemüsesuppe & Blattsalat (Rot)	Tomatencremesuppe & Karottensalat	Maultaschen-suppe		
<b>Menü I</b>	Gefüllte Zucchinihälften mit tomatisierter Buttersoße und Rosmarinkartoffeln 	Gulaschsuppe mit Rindfleisch	Lasagne mit Rinderhackfleisch	Hähnchen Cordon-Bleu mit Bratensoße und Petersilienkartoffeln	kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffelgurkensalat		
<b>Menü II</b>	Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen 	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Vita-Rahmgemüse 	Waldpilzragout mit Spätzle 	Omelett mit Spinatkäsesoße und Petersilienkartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffelgurkensalat 		
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Zucchini-Timbale mit tomatisierter Buttersoße 	Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Hähnchen Cordon-Bleu mit Bratensoße und Kartoffeln	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffelgurkensalat		
<b>Dessert</b> 	Birnenkompott	Waldbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Obstsalat		
<b>Abend-essen</b>	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, B & B	Bunter Eiersalat, Brot & Butter 	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, Brot & Butter	Pizzafleischkäse am Stück, Brot & Butter	Hüttenkäse mit Gemüsewürfeln und Radieschen, Brot & Butter 		
<b>Kuchen</b> 	Gebäck	Käsekuchen mit Schokostreuseln	Bananenkuchen	Schmandkuchen mit Obst	Kirsch-Bierkuchen		

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!