



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.08.2026 – 02.08.2026



vegetarisch

B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

						Samstag, 01.08.2026	Sonntag, 02.08.2026
Vor- speise						Mixsalat	Brokkolicreme- suppe
Menü I						Nudel- Gemüseauflauf mit Streifen vom Vorderschinken	Rinderbraten mit Bratensoße, Butterspätzle und Mischgemüse
Menü II						Bunter Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	Brokkoli-Auflauf mit Mandeln und Soße Bernaise
Menü III Passierte Kost						Bunter Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	Rinderbraten mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Gemüse- garnitur
Dessert						Schoko- Grießpudding	Joghurt-Pfirsich- Mousse
Abend- essen						Farmer Schinken, Elbländer (Natur) und Mixed Pickles, Brot & Butter	Champignonpaste- te mit Tomaten-Oli- venkäse und Mais- kölbchen, B & B
Kuchen						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 03.08.2026 – 09.08.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 03.08.2026	Dienstag, 04.08.2026	Mittwoch, 05.08.2026	Donnerstag, 06.08.2026	Freitag, 07.08.2026	Samstag, 08.08.2026	Sonntag, 09.08.2026
Vor- speise	Grießklößchen- suppe & Paprika- Maissalat	Weißkrautsalat	Backerbsen- suppe & Gurkensalat	Flädlesuppe & Blattsalat (Rot)	Käsecreme- suppe	Mixsalat	Petersilien- cremesuppe
Menü I	Farfallenudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und ger. Hartkäse	Putengyros, Tzatziki und Tomatenreis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Piccata von der Putenbrust, Tomatensoße und Gabelspaghetti	Seelachsfilet gebraten, Sahnesoße, Butterkartoffeln und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensoße, Kroketten und Sommergemüse
Menü II	Apfelstrudel und Sauce mit Vanille- geschmack	Kartoffeleintopf mit Gemüse	Bunte Reis- pfanne mit Gemüse, Champignons und Sahne- Weißweinsoße	Ofenschlupfer mit Schokoladen- soße	Eier mit Senfsoße und Butterkartoffeln	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse und Tomatensoße	Sellerieschnitzel mit Grüner Soße „Frankfurter Art“ mit Kroketten und Sommer- gemüse
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und Reibekäse	Puten- geschnetzeltes mit Tzatziki und Reis	Nudeln mit Rinderbolognese und Gemüse- garnitur	Hähnchen- Piccata mit Tomatensoße und Nudeln	Fischfilet mit Sahnesoße, Kartoffelpüree und Grillgemüse	Linseneintopf (veg.)	Cordon bleu vom Schwein mit Bratensoße, Herzogin-Kartof- feln und Blumen- kohl
Dessert	Pfirsichkompott	Zitronenquark	Saison-Obst	Heidelbeer- joghurt	gelbe Fruchtgrütze	Pudding Apriko- sengeschmack	Eiscreme
Abend- essen	Toast Florida (mit Pfirsichwürfeln und Vorderschinken- streifen)	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Cervelatwurst und Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Rindfleischsalat, Brot & Butter	Franz. Tortenbrie mit Butterkäse, Salatgurke und Paprika	Pressack Rot und Weiß mit Räucher- käse, Salatgurke, Brot & Butter	Petersilienpastete mit Bergjausenkä- se und Silberzwie- beln, Brot & Butter
Kuchen	Zitronen-Muffin	Rührkuchen mit Obst und Streusel	Berliner	Zebrakuchen	Sandkuchen	Apfel-Zimt- Schnecke	Schwarzwälder- Kirsch-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 10.08.2026 – 16.08.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 10.08.2026	Dienstag, 11.08.2026	Mittwoch, 12.08.2026	Donnerstag, 13.08.2026	Freitag, 14.08.2026	Samstag, 15.08.2026	Sonntag, 16.08.2026
Vor-speise	Karotten-Weißkraut-Salat	Champignon-cremesuppe	Nudelsuppe & Blattsalat (hell)	Kräutercremesuppe & Tomatensalat	Italienische Gemüsesuppe	Mixsalat	Käsecremesuppe
Menü I	Kartoffeln mit Kräuterquark mit ZucchiniGemüse	Chili con Carne (Rinderhack) mit Brot	Hühnerfrikassee mit Butterreis	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhackfleisch)	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffelgratin und Mischgemüse
Menü II	Süße Topfenknödel mit Butterbrösel und Sauce mit Vanillgeschmack	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Tomatensoße und Bandnudeln	Käsespätzle	Kartoffelpuffer (selbstgem.) mit Apfelmus	veg. Maultaschen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Kartoffelsalat	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse	Gemüsestrudel mit Bernaise-Soße und Mischgemüse
Menü III Passierte Kost	Zucchini-Timbale mit Kräuterquark und Kartoffeln	Nudeln mit Bolognese und Gemüse garnitur	Hühnerfrikassee mit Reis	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffel-Käse-Püree und Gemüse garnitur
Dessert	Apfelkompott	Himbeerquark	Saison-Obst	Ananasjoghurt	Obstsalat	Pudding mit Vanillegeschmack	Kaffee-creme
Abend-essen	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, Brot & Butter	Brathering mit Zwiebelringen, Brot & Butter	Kasseler Nacken mit Tilsiter und Silberzwiebeln, Brot & Butter	Schweizer Wurstsalat (mit Käse), Brot & Butter	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter	Landrauchschenken, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer und Salatgurke, Brot & Butter
Kuchen	Gebäck	Marmorkuchen	Zitronenkuchen	Blätterteigteilchen	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!



zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 17.08.2026 - 23.08.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 17.08.2026	Dienstag, 18.08.2026	Mittwoch, 19.08.2026	Donnerstag, 20.08.2026	Freitag, 21.08.2026	Samstag, 22.08.2026	Sonntag, 23.08.2026
Vor-speise	Kartoffelcreme-suppe	Bohnensalat	Zucchinicreme-suppe	Blumenkohl-cremesuppe	Grießsuppe	Tomatensalat	Klare Gemüsesuppe
Menü I	Linsen mit Spätzle und Wienerle	Schweinegeschnetztes „Paprika“ mit Spiralnudeln	Rinderhackbraten mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Rahmkohlräble	Hähnchenbrustfilet mit Currysoße, Butterreis und Mandel-Brokkoli	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettischsoße und Bouillonkartoffeln
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen	Kartoffeleintopf	Kräuterpfannkuchen mit Waldpilzragout	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese und ger. Hartkäse	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlingszwiebeln	Grünkernbratling mit Spinatkäsesoße, Kartoffelpüree und Mandel-Brokkoli
Menü III Passierte Kost	Linsen mit Spätzle und Wienerle	Kartoffeleintopf	Rinderhackbraten mit Bratensoße, Spätzle und Rahmkohlrabi	Hähnchenbrustfilet „Natur“ mit Reis, Currysoße und Brokkoli	Nudeln mit Gemüsebolognese, ger. Hartkäse und Gemüsegarnitur	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlingszwiebeln	geschmorte Rinderbrust mit Meerrettischsoße, Kartoffeln und Brokkoli
Dessert	Pflaumenkompott	Heidelbeerquark	Sommer-Obst	Nussjoghurt	Rote-Frucht-Grütze	Schokoladenpudding	Eiscreme
Abend-essen	Gemüsetoast mit Vorderschinkenstreifen	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Truthahn-Mortadella mit Kräuter-Frischkäse und Essiggurke	Nudelsalat mit Mandarinen, Brot & Butter	Bärlauch-Räucherkäse, 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	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 24.08.2026 – 30.08.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 24.08.2026	Dienstag, 25.08.2026	Mittwoch, 26.08.2026	Donnerstag, 27.08.2026	Freitag, 28.08.2026	Samstag, 29.08.2026	Sonntag, 30.08.2026
Vor-speise	Karottencreme-suppe	Kopfsalat	Flädlesuppe & Mixsalat	Tomatencreme-suppe	Klare Gemüse-suppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
Menü I	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat	Weißer Bohneneintopf mit Wienerle	Rinder-Hackfleisch-röllchen mit Tzatziki und Kräuterkartoffeln	geschmortes Schweinekotelette mit Jägersoße, Hörnchen-Nudeln und Erbsen-Karottengemüse	Panierter Fisch mit Cocktail-Soße, Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Kartoffelauflauf mit Putenstreifen	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Paprikarahm-soße, Kroketten und Brokkoli-gemüse
Menü II	Rohrnudeln mit Sauce mit Vanillgeschmack	Bunte Tortellini mit Tomatensoße	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und Herzogin-Kartoffeln	Grießschnitte mit Beerensoße	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch-kartoffeln	Linseneintopf (veg.)	gebratene Knödelscheiben mit Champignon-ragout
Menü III Passierte Kost	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat	Weißer Bohneneintopf mit Wienerle	Rinderhacksteak mit Tzatziki und Kartoffelpüree	Schweine-schnitzel „Natur“ mit Jägersoße, Nudeln und Erbsen-Karotten-gemüse	panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurken-Salat	Linseneintopf (veg.)	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Paprikarahm-soße, Herzogin-Kartoffeln und Brokkoli
Dessert	Kirschkompott	Bananenquark	Sommer-Obst	Aprikosenjoghurt	gelbe Fruchtgrütze	Grießpudding	Cassiscreme
Abend-essen	Bauernsalat Griechischer Art, Brot & Butter	Kartoffeln mit Kräuterquark, Brot & Butter	Fleischkäse fein, süddt. Mortadella mit Elbländer, Gewürzgerurken, B & B	Wurstsalat mit Brot & Butter	Elbländer (Natur) mit Bärlauch-Käse und Zwiebelscheiben (B & B)	Russische Eier auf Fleischsalat, Brot & Butter	Kasseler Lachs mit Bauernbrot, Butter und Essiggurke
Kuchen	Gebäck	Käsekuchen mit Sultaninen	Fanta-Kuchen	Eiscreme	Zucchinikuchen	Schmandkuchen mit Obst	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 31.08.2026



vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 31.08.2026						
Vor- speise	Backerbsen- suppe & Zucchini-salat						
Menü I	Gemüselasagne						
Menü II	Dampfnudeln mit Karamellsauce						
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse						
Dessert	Kirschkompott						
Abend- essen	Roter Heringssalat mit Brot & Butter						
Kuchen	Gebäck						

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

Änderungen vorbehalten!