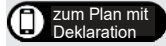















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.07.2024 – 07.07.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 01.07.2024	Dienstag, 02.07.2024	Mittwoch, 03.07.2024	Donnerstag, 04.07.2024	Freitag, 05.07.2024	Samstag, 06.07.2024	Sonntag, 07.07.2024
Vor-speise 	Grießklößchen-suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Zwiebelsuppe	Brokkolicreme-suppe	Klare Gemüsesuppe & Gurkensalat	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme-suppe
Menü I	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	Puten-geschnetzeltes mit Butterreis	Frikadelle mit Rahmsoße, Bandnudeln und Karotten-scheiben	Hähnchen-brustfilet mit Bratensoße, Petersilienkartof-feln und Blumen-kohlgemüse	Fisch natur mit Dillsoße und Butterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier-soße, hausgem. Spätzle und Mischgemüse
Menü II	Quarkkeulchen mit Rosinen und Sauce mit Vanille-geschmack 	Kartoffel-Möhreneintopf 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Bandnudeln 	Milchreis-Quark-Auflauf mit Apfelkompott 	gebratenes Spinatmedallion mit Champignon-Rahmsoße und Kartoffelpüree 	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse 	Brokkoli-Nussecke mit Sahnesoße und hausgem. Spätzle 
Menü III Passierte Kost	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	Puten-geschnetzeltes mit Reis	Frikadelle mit Rahmsoße, Nudeln und Karotten	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Bratensoße, Kartoffeln und Grillgemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Malzbiersoße, Spätzle und Gemüse garnitur
Dessert 	Aprikosen-kompott	Erdbeerquark	Saison-Obst	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat	Schokoladen-pudding	Eiscreme
Abend-essen	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Brathering mit Paprika, Gouda, Salatgurke, Brot & Butter	Bauernsalat Griechischer Art 	Chili-, Nuss- und Tomate-Basilikum-käse mit Rohkost-garnitur, B & B	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse	Petersilienpastete mit Bergjausenkäse und Silberzwiebeln, Brot & Butter
Kuchen 	Berliner	Schoko-Nuss-Kuchen	Blätterteig-teilchen	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 08.07.2024 – 14.07.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 08.07.2024	Dienstag, 09.07.2024	Mittwoch, 10.07.2024	Donnerstag, 11.07.2024	Freitag, 12.07.2024	Samstag, 13.07.2024	Sonntag, 14.07.2024
Vor-speise 	Backerbsen-suppe & Zucchini-salat	Paprika-Maissalat	Nudelsuppe & Blattsalat (hell)	Gemüsecreme-suppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Champignon-cremesuppe
Menü I	Gemüselasagne 	Bunter Hühnersuppen-topf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese und Reibekäse	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelstampf mit Röstzwiebeln und Erbsengemüse	Fischragout mit Kräuterris	Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat	Kalbsbraten mit Rahmsoße, Herzogin-Kartoffeln und buntes Karottengemüse
Menü II	Dampfnudeln mit Karamellsauce 	Italienische Gnocchi mit Gemüse-käsesoße und ger. Hartkäse 	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin-Kartoffeln 	Kirschen-michel mit Sauce mit Vanille-geschmack 	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat 	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Gemüseragout mit Kartoffel-Kräuterpüree 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 	Bunter Hühnersuppen-topf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Schweine-schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Erbsengemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Kalbsbraten mit Rahmsoße, Herzogin-Kartoffeln und Karotten
Dessert 	Saison-Obst	Bananenquark	Kirschkompott	Pfirsichjoghurt	Wassermelone	Pudding mit Vanillegeschmack	Joghurt-Erdbeer-Mousse
Abend-essen 	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Toast Hawaii (mit Ananaswürfel und Vorderschinken-streifen)	Gelbwurst, Bier-wurst mit Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter	Geflügelsalat, Brot & Butter	Romadur, Bärlauchkäse und frisches Gemüse,  Brot & Butter	Bauernsülze, Lachsschinken und Tilsiter mit Cornichons, B & B	Pasteten-Aufschnitt griechische Art mit eingelegtem Fetakäse und Oliven, B & B



















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 15.07.2024 – 21.07.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 15.07.2024	Dienstag, 16.07.2024	Mittwoch, 17.07.2024	Donnerstag, 18.07.2024	Freitag, 19.07.2024	Samstag, 20.07.2024	Sonntag, 21.07.2024
Vor-speise 	Eierflockensuppe & Rettichsalat	Mixsalat	Rote-Beete-Salat	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe & Paprikasalat	Kopfsalat	Bärlauchcremesuppe
Menü I	Gemüsebratling mit Safran-Sahne-Soße und Schnittlauchkartoffeln 	Putengulasch mit Butterreis	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und grünen Bandnudeln	Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Erbsengemüse	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln 	Badischer Nudeltraum (Rinderhackfleisch)	Putenbraten mit Preiselbeerbratensoße, Kartoffelgratin und Mischgemüse
Menü II	Grießbrei mit Zimt-Zucker 	Bohneneintopf mit Gemüse und Kartoffeln 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sahnesoße und Dampfkartoffeln 	Pfannkuchen mit Apfelmus 	veg. Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat 	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Gemüsestrudel mit Bernaise-Soße und Kartoffelgratin 
Menü III Passierte Kost	Brokkoli und Karotten mit Safran-Sahne-Soße und Kartoffeln 	Putengulasch mit Reis	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und grünen Bandnudeln	Bratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Erbsengemüse	Rührei mit Spinat und Kartoffeln 	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Putenbraten mit Preiselbeerbratensoße mit Kartoffelgratin und Gemüse-garnitur
Dessert 	Pfirischkompott	Kirschquark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Joghurt Typ „Vanille“	Rote-Frucht-Grütze	Pudding mit Vanille-Geschmack	Kaffeecreme
Abend-essen	Geflügel-Schinkenwurst mit Käseaufschnitt, Brot & Butter	Rollmops mit Maasdamer, Fleischwurst und Senfgurken	Wienerle mit Brot & Butter	Salatteller mit Putenstreifen, Brot & Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben 	Landrauchschi-ken, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer mit Salatgurke, Brot & Butter
Kuchen 	Schokomuffin	Grießschnitte mit Obst	Blätterteig-teilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangenkuchen	Nuss-Zopf	Erdbeerschnitte

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

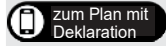
Änderungen vorbehalten!


















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 22.07.2024 – 28.07.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 22.07.2024	Dienstag, 23.07.2024	Mittwoch, 24.07.2024	Donnerstag, 25.07.2024	Freitag, 26.07.2024	Samstag, 27.07.2024	Sonntag, 28.07.2024
Vor-speise 	Nudelsuppe & Tomatensalat	Bohnensalat	Klare Gemüse-suppe mit Blattsalat (Rot)	Tomatencreme-suppe & Karottensalat	Maultaschen-suppe & Gurkensalat	Mixsalat	Brokkolicreme-suppe
Menü I	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 Kartoffel-Gurkensalat	Nudel-Gemüseauflauf mit Streifen vom Vorderschinken	Rinderbraten mit Bratensoße, Butterspätzle und Mischgemüse
Menü II	Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen 	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Vita-Rahmgemüse 	Waldpilzragout mit hausgemachten Spätzle 	Omelett mit Spinatkäsesoße und Petersilienkartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln 	Brokkoli-Auflauf mit Mandeln und Bernaise-Soße 
Menü III Passierte Kost	Zucchini Timbale mit tomatisierter Buttersoße 	Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Hähnchen-Cordon Bleu mit Bratensoße und Kartoffeln	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln 	Rinderbraten mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Gemüse garnitur
Dessert 	Birnenkompott	Waldbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Obstsalat	Schoko-Grießpudding	Joghurt-Pfirsich-Mousse
Abend-essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, Brot & Butter	Bunter Eiersalat mit Brot & Butter 	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, Brot & Butter	Pizzafleischkäse am Stück, Brot & Butter	Hüttenkäse mit Gemüsewürfel und Radieschen, Brot & Butter 	Farmer Schinken mit Elbländer (Natur) und Mixed Pickles	Champignon-pastete mit Tomaten-Olivenkäse und Maiskölbchen, B & B
Kuchen 	Kekse	Käsekuchen mit Schokostreusel	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!









SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 29.07.2024 – 31.07.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 29.07.2024	Dienstag, 30.07.2024	Mittwoch, 31.07.2024				
Vor-speise 	Grießklößchen-suppe & Paprika-Maissalat	Gemüsecreme-suppe & Weiß-krautsalat	Backerbsen-suppe				
Menü I	Farfallennudeln mit Sahnesoße und Vorderschinken mit ger. Hartkäse	Putengyros mit Tzatziki und Tomatenreis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen				
Menü II	Apfelstrudel mit Sauce mit Vanille-geschmack 	Kartoffeleintopf mit Gemüse 	Bunte Reispfanne mit Gemüse und Champignons in Sahne-Weißweinsauce 				
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Sahnesoße und Vorderschinken, ger. Hartkäse	Putengeschnetzeltes mit Tzatziki und Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen				
Dessert 	Pfirsichkompott	Zitronenquark	Saison-Obst				
Abend-essen	Toast Florida (mit Pfirsichwürfeln und Vorderschinkenstreifen)	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Cervelatwurst mit Käseaufschnitt und Gewürzgurke, Brot & Butter				
Kuchen 	Zitronenmuffin	Rührkuchen mit Obst und Streuseln	Berliner				

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

Änderungen vorbehalten!