



# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 01.08.2024 – 04.08.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

				Donnerstag, 01.08.2024	Freitag, 02.08.2024	Samstag, 03.08.2024	Sonntag, 04.08.2024
<b>Vor- speise</b> 				Käsecreme- suppe & Blattsalat (Rot)	Flädlesuppe	Mixsalat	Petersilien- cremesuppe
<b>Menü I</b>				Piccata von der Putenbrust mit Tomatensoße und Gabel- spaghetti	Seelachsfilet gebraten mit Sahnesoße, Butterkartoffeln und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße, Kroketten und Sommergemüse
<b>Menü II</b>				Ofenschlupfer mit Schokoladen- soße 	Eier in Senfsoße und Butter- kartoffeln 	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse und Tomatensoße 	Sellerieschnitzel mit Grüner Soße „Frankfurter Art“ mit Kroketten 
<b>Menü III</b>  <b>Passierte Kost</b>				Piccata von der Putenbrust mit Tomatensoße und Nudeln	Fischfilet mit Sahnesoße, Kartoffelpüree und Grillgemüse	Linseneintopf (veg.) 	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensoße, Herzogin- Kartoffeln und Blumenkohl
<b>Dessert</b> 				Heidelbeer- joghurt	gelbe Fruchtgrütze	Pudding mit Apri- kosengeschmack	Eiscreme
<b>Abend- essen</b>				Rindfleischsalat, Brot & Butter	St. Albray mit  Butterkäse, Salat- gurke und Paprika, Brot & Butter	Pressack Rot und Weiß mit Räucher- käse und Salat- gurke, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausenkäse und Silberzwiebeln, Brot & Butter
<b>Kuchen</b> 				Zebrauchen	Sandkuchen	Apfel-Zimt- Schnecke	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 05.08.2024 – 11.08.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit  
Deklaration

	Montag, 05.08.2024	Dienstag, 06.08.2024	Mittwoch, 07.08.2024	Donnerstag, 08.08.2024	Freitag, 09.08.2024	Samstag, 10.08.2024	Sonntag, 11.08.2024
<b>Vor- speise</b> 	Eierflockensuppe & Karotten- Weißkrautsalat	Champignon- cremesuppe	Nudelsuppe & Blattsalat (hell)	Kräutercreme- suppe & Tomatensalat	Italienische Gemüsesuppe	Mixsalat	Käsecreme- suppe
<b>Menü I</b>	Kartoffeln mit Kräuterquark und ZucchiniGemüse 	Chili con carne (Rinderhack) und Brot	Hühnerfrikassee mit Butterreis	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinder- hackfleisch)	Putenbraten mit Preiselbeer- Bratensoße, Kartoffelgratin und Mischgemüse
<b>Menü II</b>	Süße Topfenknödel mit Butterbrösel und Sauce mit Vanille- geschmack 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Tomatensoße und Bandnudeln 	Käsespätzle 	Kartoffelpuffer (selbstgemacht) mit Apfelmus 	veg. Maultaschen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Kartoffelsalat 	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Gemüsestrudel mit Bernaise- Soße und Mischgemüse 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Zucchini-Timbale mit Kräuterquark und Kartoffeln 	Rinder- geschnetztes „Stroganoff“ mit Nudeln	Hühnerfrikassee mit Reis	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüse- eintopf mit Kartoffeln 	Putenbraten mit Preiselbeer- Bratensoße, Kartoffel-Käse- Püree und Gemüse garnitur
<b>Dessert</b> 	Apfelkompott	Himbeerquark	Saison-Obst	Ananasjoghurt	Obstsalat	Pudding mit Vanillegeschmack	Kaffeecreme
<b>Abend- essen</b>	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, Brot & Butter	Brathering mit Zwiebelringen, Brot & Butter	Kasseler Nacken mit Tilsiter und Sil- berzwiebeln, Brot & Butter	Schweizer Wurst- salat (mit Käse), Brot & Butter	Cambozola, Brenn- sesselkäse und frisches Gemüse,  Brot & Butter	Landrauchschin- ken, Paprikakäse mit Maasdamer, Gurke, B & B	Brühwurstpastete mit Ei, Edamer und Salatgurke, Brot & Butter
<b>Kuchen</b> 	Kekse	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](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!



# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 12.08.2024 – 18.08.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit  
Deklaration

	Montag, 12.08.2024	Dienstag, 13.08.2024	Mittwoch, 14.08.2024	Donnerstag, 15.08.2024	Freitag, 16.08.2024	Samstag, 17.08.2024	Sonntag, 18.08.2024
<b>Vor- speise</b> 	Kartoffelcreme- suppe	Bohnensalat	Zucchini-creme- suppe	Brokkolicreme- suppe	Grießsuppe	Tomatensalat	Klare Gemüsesuppe
<b>Menü I</b>	Linsen mit Wienerle und hausgemachten Spätzle	Schweine- geschnetzeltes Paprika mit Spiralnudeln	Rinderhack- braten mit Bratensoße, Butterspätzle und Rahmkohlräble	Hähnchenkeule mit Bratensoße, Curryreis und Mandel-Brokkoli	Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Bouillon- kartoffeln
<b>Menü II</b>	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen 	Kartoffeleintopf 	Kräuter- pfannkuchen mit Waldpilzragout 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	veg. Kohl- roulade mit Paprikarahm- soße und Petersilien- kartoffeln 	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlingszwie- beln 	Grünkernbratling mit Spinat-Käse- Soße, Kartoffel- püree und Mandel-Brokkoli 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Kartoffeleintopf 	Rinderhack- braten mit Bratensoße, Spätzle und Rahmkohlräble	Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Reis, Bratensoße und Brokkoli	veg. Hackbäll- chen mit Pap- rikarahmsoße, Kartoffelpüree und Gemüse- garnitur 	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlings- zwiebeln 	geschmorte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Kartoffeln und Brokkoli
<b>Dessert</b> 	Pflaumen- kompott	Heidelbeerquark	Sommer-Obst Sommer-Obstmus	Nussjoghurt	Rote-Frucht- Grütze	Schokoladen- pudding	Eiscreme
<b>Abend- essen</b>	Gemüsetoast mit Vorderschinken- streifen	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Truthahn-Morta- della mit Kräuter- Frischkäse und Essiggurke, B & B	Nudelsalat mit Mandarinen 	Bärlauch-Räucher- käse mit Harzer und Zwiebelringen, Brot & Butter 	Partyfrikadellen mit Brot & Butter	Paprikapastete und Edamer mit Senfgurken, Brot & Butter
<b>Kuchen</b> 	Schokomuffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss- Kuchen	Orangenkuchen	Joghurt-Apfel- Kuchen	Streusel- Hefekuchen	Latte-Macchiato- 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 19.08.2024 – 25.08.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 19.08.2024	Dienstag, 20.08.2024	Mittwoch, 21.08.2024	Donnerstag, 22.08.2024	Freitag, 23.08.2024	Samstag, 24.08.2024	Sonntag, 25.08.2024
<b>Vor-speise</b> 	Karottencreme-suppe	Kopfsalat	Flädlesuppe & Mixsalat	Tomatencreme-suppe	Klare Gemüse-suppe	Mixsalat	Brokkolicreme-suppe
<b>Menü I</b>	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat 	Erbseintopf mit Wurst	Rinder-Hack-fleischröllchen mit Tzatziki und Kräuterkartoffeln	geschmortes Schweinekotelette mit Jägersoße, Hörnchennudeln und Erbsen-Karottengemüse	Panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Kartoffel-auflauf mit Putenstreifen	Rinder-Roulade mit Kartoffelknödel und Blumenkohlgemüse
<b>Menü II</b>	Rohrnudeln mit Sauce mit Vanille-geschmack 	Bunte Tortellini mit Tomatensoße 	Emmentaler-Schnitzel mit Preiselbeeren und Herzogin-Kartoffeln 	Grießschnitte mit Beerensoße 	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauchkartoffeln 	Linseneintopf (veg.) 	Gebratene Knödelscheiben mit Champignonragout 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat 	Erbseintopf mit Wurst	Rinderhacksteak mit Tzatziki und Kartoffelpüree	Schweineschnitzel „natur“ mit Jägersoße, Nudeln und Erbsen-Karottengemüse	Panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Linseneintopf (veg.) 	Kartoffelknödel mit Blumenkohl 
<b>Dessert</b> 	Kirschkompott	Bananenquark	Sommer-Obst	Aprikosenjoghurt	gelbe Frucht-grütze	Grießpudding	Cassiscreme
<b>Abend-essen</b>	Bauernsalat Griechischer Art, Brot & Butter 	Kartoffeln mit Kräuterquark, Brot & Butter 	Fleischkäse fein, Süddt. Mortadella mit Elbländer und Gewürzgerken, B & B	Wurstsalat mit Brot & Butter	Elbländer (Natur) mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen 	Russische Eier mit Fleischsalat, Brot & Butter	Kasseler Lachs, Bauernbrot, Butter und Essigurke
<b>Kuchen</b> 	Kekse	Käsekuchen mit Sultaninen	Fantakuchen	Eiscreme	Zucchinikuchen	Schmandkuchen mit Obst	Limette-Mango-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 29.07.2024 – 31.07.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 26.08.2024	Dienstag, 27.08.2024	Mittwoch, 28.08.2024	Donnerstag, 29.08.2024	Freitag, 30.08.2024	Samstag, 31.08.2024	
<b>Vor-speise</b> 	Grießklößchen-suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Zwiebelsuppe	Brokkolicreme-suppe	Klare Gemüse-suppe & Gurken-salat	Blattsalat (Rot)	
<b>Menü I</b>	Bratwurst mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	Puten-geschnetzeltes mit Butterreis	Frikadelle mit Rahmsoße, Bandnudeln und Karotten-scheiben	Hähnchenbrust-filet mit Braten-soße, Petersi-lienkartoffeln und Blumenkohlge-müse	Fisch natur mit Dillsoße und Butterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	
<b>Menü II</b>	Quarkkälchen mit Rosinen und Sauce mit Vanille-geschmack 	Kartoffel-Möhren-Eintopf 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahne-Soße und Bandnudeln 	Milchreis-Quark-Auflauf mit Apfelkompott 	gebratenes Spinatmedallion mit Champignon-Rahmsoße und Kartoffelpüree 	Bunter Nudelauf-lauf mit Gemüse 	
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	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	
<b>Dessert</b> 	Aprikosen-kompott	Erdbeerquark	Saison-Obst	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat	Schokoladen-pudding	
<b>Abend-essen</b>	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Brathering mit Paprikakäse, Gou-da und Salatgurke, Brot & Butter	Bauernsalat Grieschischer Art, Brot & Butter 	Chili-, Nuss- und Tomate-Basilikum-Käse mit Rohkost-garnitur, B & B 	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse und Spargel, B & B	
<b>Kuchen</b> 	Berliner	Schoko-Nuss-Kuchen	Blätterteig-teilchen	Schmandkuchen mit Obst	Eierlikörkuchen	Butterkuchen	

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!