













# 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)

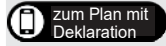
Änderungen vorbehalten!


















# 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 (Rinderhackfleisch)	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-geschnetzeltes „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 Gemüsegaritur
<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 Silberzwiebeln, Brot & Butter	Schweizer Wurst-salat (mit Käse), Brot & Butter	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter 	Landrauchschi-nen, 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)

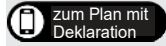
Änderungen vorbehalten!


















# 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

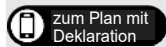
Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf [www.servicehaus-sonnenhalde.de](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de) Änderungen vorbehalten!




















# 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 Schweinekotelet- te mit Jägersoße, Hörnchennudeln und Erbsen- Karottengemüse	Panierter Fisch mit Cocktail- Soße und Kartoffel- Gurkensalat	Bunter Kartoffel- auflauf mit Putenstreifen	Rinder-Roulade mit Kartoffel- knödel und Blumenkohl- gemüse
<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 Schnittlauchkar- toffeln 	Linseneintopf (veg.) 	Gebratene Knödelscheiben mit Champignon- ragout 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat 	Erbseintopf mit Wurst	Rinderhacksteak mit Tzatziki und Kartoffelpüree	Schweine- schnitzel „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 Ge- würzgerken, 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)

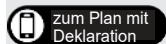
Änderungen vorbehalten!














# 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!