



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.11.2024 – 03.11.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



 zum Plan mit
Deklaration

					Freitag, 01.11.2024	Samstag, 02.11.2024	Sonntag, 03.11.2024
Vor- speise 					Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Waldpilzcreme- suppe
Menü I					Fischragout und Kräuterreis	Bunter Kartoffelauf mit Putenstreifen	Kalbsbraten mit Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und Wirsinggemüse
Menü II					gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Brokkoli- Nussecke mit hausgemachten Spätzle und Sahnesoße 
Menü III Passierte Kost					Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Kalbsbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Wirsing
Dessert 					Götterspeise	Pudding mit Vanillegeschmack	Joghurt-Erdbeer- Mousse
Abend- essen					Romadur, Bärlauchkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter 	Bauernsülze, Brot & Butter	Paprikapastete und Edamer mit Senfgurken, Brot & Butter
Kuchen 					Marmorkuchen	Nuss-Schnecken	Mandarinen- Sahneschnitte

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

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 04.11.2024 – 10.11.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 04.11.2024	Dienstag, 05.11.2024	Mittwoch, 06.11.2024	Donnerstag, 07.11.2024	Freitag, 08.11.2024	Samstag, 09.11.2024	Sonntag, 10.11.2024
Vor- speise 	Eierflockensuppe & Rotkohlsalat	Mixsalat	Karottencreme- suppe & Rote- Bete-Salat	Blumenkohl- cremesuppe	Brotsuppe	Blattsalat (hell)	Maronensuppe
Menü I	Gemüsebratling mit Safran- Sahnesoße und Schnittlauch- kartoffeln 	Putengulasch mit Paprika und grünen Bandnudeln	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Butterreis	Nürnberger Rostbratwurst mit Kartoffel- püree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Gänsebraten mit Orangensoße, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl
Menü II	Grießbrei mit Birnenkompott 	Bohneneintopf mit Gemüse und Kartoffeln 	Blumenkohl- Käse-Medaillon mit Sahnesoße und Dampf- kartoffeln 	Pfannkuchen mit Apfelmus 	veg. Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 	Belgischer Kartoffelpüree- Auflauf mit Ei und Lauch 	Crepe „Suzette Art“ mit Orangensoße 
Menü III Passierte Kost	Gemüsebratling mit Safran- Sahnesoße und Kartoffeln 	Putengulasch mit grünen Bandnudeln	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Reis	Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Kartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Orangensoße, Kartoffelknödel und Rotkohl
Dessert 	Pfirsich- kompott	Früchtequark	Saison-Obst	Joghurt Typ „Vanille“	Fruchtgrütze	Pudding Hasel- nussgeschmack	Joghurt-Birnen- Mousse
Abend- essen	Geflügel- Schinkenwurst mit Käseaufschnitt, Brot & Butter	Rollmops mit Maasdamer, Fleischwurst und Senfgurken	Wienerle mit Brot & Butter	Salatteller mit Putenstreifen, Brot und Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben 	Streichmettwurst (grob) mit Lim- burger und Mixed Pickles, B & B	Schinkenpastete und Maasdamer mit Cornichons, Brot & Butter
Kuchen 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Blätterteig- teilchen	Karottenkuchen (Rübltorte)	Orangenkuchen	Butterkuchen	Schwarzwälder- Kirsch-Schnitte

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

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 11.11.2024 – 17.11.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 11.11.2024	Dienstag, 12.11.2024	Mittwoch, 13.11.2024	Donnerstag, 14.11.2024	Freitag, 15.11.2024	Samstag, 16.11.2024	Sonntag, 17.11.2024
Vor-speise 	Kartoffelcreme-suppe & Karottensalat	Bohnensalat	Klare Gemüse-suppe & Blattsalat (Rot)	Brokkolicreme-suppe	Maultaschen-suppe & Gurkensalat	Mixsalat	Tomatencreme-suppe & Feld-salat
Menü I	Gefüllte Zucchinihälften mit tomatisierter Buttersoße und Rosmarin-kartoffeln 	Gulaschsuppe mit Rindfleisch	Lasagne mit Rinderhack-fleisch	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Bratensoße, Petersilien-kartoffeln und Fingermöhrrchen	kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	Nudel-Gemüse-auflauf mit Streifen vom Vorderschinken	Hirschbraten aus der Keule und Butterspätzle
Menü II	Kaiserschmarrn mit Sauerkirschen 	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Karotten-Rahmgemüse 	Waldpilzragout mit hausgemachten Spätzle 	Omelett mit Spinatkäsesoße und Petersilien-kartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Käsespätzle 
Menü III Passierte Kost	Zucchini-Timbale mit tomatisierter Buttersoße 	Gulaschsuppe mit Rindfleisch	Spaghetti Rinderbolognese	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Bratensoße, Kartoffeln und Fingermöhrrchen	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffel-Gurken-salat	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Rinderbraten mit Spätzle, Bratensoße und Gemüse garnitur
Dessert 	Pflaumen-kompott	Waldbeerquark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Nussjoghurt	Saison-Obst Saison-Obstmus	Schoko-Grießpudding	Joghurt-Pfirsich-Mousse
Abend-essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, Brot & Butter	Bunter Eiersalat, Brot & Butter 	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, Brot & Butter	Pizzafleischkäse am Stück mit Brot & Butter	Hüttenkäse mit Gemüsewürfel und Radieschen, Brot & Butter 	Farmer Schinken mit Elbländer (Natur) und Mixed Pickles	Gelbwurst, Bier-wurst mit Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter
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 18.11.2024 – 24.11.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 18.11.2024	Dienstag, 19.11.2024	Mittwoch, 20.11.2024	Donnerstag, 21.11.2024	Freitag, 22.11.2024	Samstag, 23.11.2024	Sonntag, 24.11.2024
Vor-speise 	Grießklößchen-suppe & Paprika-Maissalat	Endivien-Salat	Backerbsen-suppe	Kürbiscreme-suppe & Blattsalat (Rot)	Flädlesuppe	Mixsalat	Petersilien-cremesuppe
Menü I	Farfallennudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und ger. Hartkäse	Rindergulasch mit Tomatenreis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Hähnchenbrust-filet „Piccata“ mit Tomatensoße und Gabelspaghetti	Seelachsfilet gebraten mit Sahnesoße, Butterkartoffeln und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Cordon Bleu vom Schwein, Bratensoße, Kroketten und Kaisergemüse
Menü II	Apfelstrudel mit Sauce mit Vanille-geschmack 	Kartoffeleintopf mit Gemüse 	Bunte Reispfanne mit Gemüse, Champignons und Kürbisgemüse 	Ofenschlupfer mit Schokoladen-soße 	Eier in Senfsoße und Butterkartoffeln 	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse und Tomatensoße 	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße, Kroketten und Kaisergemüse 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und Reibekäse	Rindergulasch mit Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Hähnchen „Piccata“ mit Tomatensoße und Nudeln	Fischfilet mit Sahnesoße, Kartoffelpüree mit Grillgemüse	Linseneintopf (veg.) 	Cordon Bleu vom Schwein, Bratensoße, Herzogin-Kartoffeln und Brokkoli
Dessert 	Birnenkompott	Schoko-Quark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat	Pudding Apriko-sengeschmack	Mousse au chocolat
Abend-essen	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Toast Florida (mit Pfirsichwürfel und Vorderschinken-streifen)	Cervelatwurst und Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Rindfleischsalat, Brot & Butter	St. Albray mit Butterkäse, Salat-gurke und Paprika, Brot & Butter 	Pressack Rot und Weiß mit Räucher-käse und Salatgur-ke, Brot & Butter	Petersilienpastete mit Bergjausenkäse und Silberzwiebeln, Brot & Butter
Kuchen 	Zitronen-Muffin	Rührkuchen mit Obst und Streusel	Berliner	Zebrauchen	Sandkuchen	Apfel-Zimt-Schnecke	Donauwelle

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

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 25.11.2024 - 30.11.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 25.11.2024	Dienstag, 26.11.2024	Mittwoch, 27.11.2024	Donnerstag, 28.11.2024	Freitag, 29.11.2024	Samstag, 30.11.2024	
Vor-speise 	Eierflockensuppe & Karotten-Weißkrautsalat	Champignon-cremesuppe	Nudelsuppe	Kräutercreme-suppe & Toma-tensalat	Italienische Gemüsesuppe	Endivien-Salat	
Menü I	Bunte Tortellini mit Käsesoße 	Puten-geschnetzeltes mit Gemüse-nudeln	Schaschlikeintopf vom Schwein mit Paprika	Schweinehals-Steak mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhack-fleisch)	
Menü II	Süße Topfen-knödel mit Butterbrösel und Sauce mit Vanille-geschmack 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Tomatensoße und Farfalle-nudeln 	Gnocchi mit Spinatkäsesoße und ger. Hartkäse 	Kartoffelpuffer (selbstgemacht) mit Apfelmus 	veg. Maulta-schen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Kartoffelsalat 	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	
Menü III Passierte Kost	Zucchini Timbale mit Paprika-rahmsoße und Kartoffeln 	Puten-schnetzeltes mit Nudeln	Rinderbraten mit Bratensoße, Kartoffelgratin und Gemüse-garnitur	Schweinebraten mit Zwiebelsoße und Kartoffel-püree	Fischsstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüse-eintopf mit Kartoffeln 	
Dessert 	Apfel-Zimt-Kompott	Früchtequark	Götterspeise	Ananasjoghurt	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Pudding mit Va-nillegeschmack	
Abend-essen	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, B & B	Brathering mit Zwiebelringen, Brot & Butter	Kasseler Nacken mit Tilsiter und Silberzwiebeln, B & B	Zwiebelkuchen	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Gemüse, B & B 	Landrauchschi-nen, Paprikakäse, Maasdamer und Gurke, B & B	
Kuchen 	Kekse	Marmokuchen	Blätterteig-teilchen	Zitronenkuchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nuss-Zopf	

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

Änderungen vorbehalten!