








SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

01.12.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



 zum Plan mit Deklaration

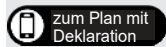
							Sonntag, 01.12.2024
Vor- speise 							Maronensuppe
Menü I							Putenbraten mit Preiselbeer- Bratensoße mit Kartoffelgratin und Mischgemüse
Menü II							Gemüsestrudel mit Bernaise- Soße mit Kartoffelgratin 
Menü III Passierte Kost							Putenbraten mit Preiselbeer- Bratensoße, Kartoffel-Käse- Püree und Gemüse garnitur
Dessert 							Advents-Dessert
Abend- essen							Brühwurstpastete mit Ei, Edamer und Salatgurke, B & B
Kuchen 							Advents-Gebäck

















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 02.12.2024 – 08.12.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 02.12.2024	Dienstag, 03.12.2024	Mittwoch, 04.12.2024	Donnerstag, 05.12.2024	Freitag, 06.12.2024	Samstag, 07.12.2024	Sonntag, 08.12.2024
Vor- speise 	Brotsuppe	Bohnensalat	Brokkolicreme- suppe	Kürbis- cremesuppe & Feldsalat	Grießsuppe	Mixsalat	Steinpilzcreme- suppe & Rote- Bete-Salat
Menü I	Linsen mit Wienerle und hausgemachten Spätzle	Schweine- geschnetzeltes „Paprika“ mit Spiralnudeln	Kohlroulade mit Hackfleisch, Bratensoße und Butterkartoffeln	Gebratene Schinkennudeln mit Ei (Vorder- schinken), Tomatensoße und Reibekäse	bayr. Krustenbra- ten „Wammerl“ mit Kümmelsoße, Semmelknödel und Rahmwirsing	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler	gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen 	Kartoffeleintopf 	Kräuter- pfannkuchen mit Waldpilzragout 	Zucchini-Piccata mit Paprika- rahmsoße und Rosmarin- kartoffeln 	Schwäbische Lasagne (Maultaschen) mit Tomatensoße und Käse 	Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlings- zwiebeln 	Grünkernbratling mit Spinat- käsesoße, Kartoffelpüree und Mandel- Brokkoli 
Menü III Passierte Kost	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Kartoffeleintopf 	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffeln und Rahmkohlrabi	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Semmelknödel und Rahmwirsing	Weißer Bohneneintopf mit Kasseler	gekochtes Rind- fleisch mit Meer- rettichsoße, Kartoffeln und Gemüse garnitur
Dessert 	Pflaumen- kompott	Heidelbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Fruchtgrütze	Schokoladen- pudding	Advents-Dessert
Abend- essen	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Gemüsetoast 	Truthahn-Morta- della mit Kräuter- frischkäse und Essiggurke, B & B	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse, Brot & Butter	Bärlauch-Räucher- käse, Harzer und Zwiebelringe, Brot & Butter 	Partyfrikadellen, Brot & Butter	Kräuter- Schinkenpastete, franz. Frischkäse, Tomaten, B & B
Kuchen 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss- Kuchen	Orangenkuchen	Joghurt-Apfel- Kuchen	Streusel- Hefekuchen	Latte-Macchiato- Schnitte

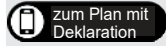
Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung oder auf www.servicehaus-sonnenhalde.de **Änderungen vorbehalten!**


















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 09.12.2024 – 15.12.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 09.12.2024	Dienstag, 10.12.2024	Mittwoch, 11.12.2024	Donnerstag, 12.12.2024	Freitag, 13.12.2024	Samstag, 14.12.2024	Sonntag, 15.12.2024
Vor-speise 	Karottencreme-suppe	Feldsalat	Flädlesuppe mit Gemüse	Tomatencreme-suppe	Klare Gemüsesuppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
Menü I	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat 	Erbseneintopf mit Wurstscheiben	Hähnchenkeule mit Braten-Curry-soße, Butterreis und Erbsen-Möhren-Rahmgemüse	Nürnberger Rostbratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree	Fischfilet Bordelaise mit Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Kartoffelauflauf mit Putenstreifen	Rinder-Roulade mit Herzogin-Kartoffeln und Rotkohl
Menü II	Rohrnudeln mit Sauce mit Vanille-geschmack 	Bunte Tortellini mit Tomatensoße 	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und Erbsen-Möhren-Rahmgemüse 	Grießschnitte mit Beerensoße 	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch-kartoffeln 	Linseneintopf (veg.) 	Gebratene Knödelscheiben mit Champignon-ragout 
Menü III Passierte Kost	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat 	Erbseneintopf mit Wurstscheiben	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Braten-Curry-soße, Reis und Erbsengemüse	Bratwurst mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	Hechtklößchen mit Kartoffel-Gurkensalat	Linseneintopf (veg.) 	Rinder-Roulade mit Herzogin-Kartoffeln und Rotkohl
Dessert 	Kirschkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Aprikosenjoghurt	Obstsalat	Grießpudding	Advents-Dessert
Abend-essen	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Kartoffeln mit Kräuterquark, B & B 	Fleischkäse fein, süddt. Mortadella mit Elbländer und Gewürzgerken, B & B	Wurstsalat mit Brot & Butter	Elbländer (Natur) mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen, Brot & Butter 	Geflügelsalat mit Brot & Butter	Kasseler Lachs, Bauernbrot, Butter und Essiggurke
Kuchen 	Kekse	Käsekuchen mit Sultaninen	Fanta-Kuchen	Schmandkuchen mit Obst	Zucchinikuchen	Hefe-Mandel-Schnecke	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

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

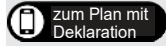
Änderungen vorbehalten!
















SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 16.12.2024 – 22.12.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 16.12.2024	Dienstag, 17.12.2024	Mittwoch, 18.12.2024	Donnerstag, 19.12.2024	Freitag, 20.12.2024	Samstag, 21.12.2024	Sonntag, 22.12.2024
Vor-speise 	Grießklößchen-suppe & Karottensalat	Feldsalat	Gemüsebrühe mit Eierstich	Brokkolicreme-suppe	Klare Gemüsesuppe & Gurkensalat	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme-suppe
Menü I	Käseknöpfe 	Puten-geschnetzeltes „Champignon“ mit Gemüsereis	Frikadelle mit Rahmsoße, Kartoffel-Kräuter-Püree und Bayrisch Kraut	Hähnchenbrust-filet mit Braten-soße, Rosmarin-kartoffeln und Karotten-scheiben	Fisch natur mit Dillsoße und Gemüsenudeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Rinderhack-braten mit Rahmsoße, Kartoffelknödel und Speck-rosenkohl
Menü II	Quarkkälchen 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 Nudelaufwurf mit Gemüse 	Tofupfanne mit Paprika und Curryreis 
Menü III Passierte Kost	Grießbrei mit Apfelmus 	Puten-geschnetzeltes mit Gemüsereis	Frikadelle mit Rahmsoße, Kartoffelpüree und Bayrisch Kraut	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Bratensoße, Kartoffeln und Karotten	Fischfilet mit Dillsoße, Nudeln und Gemüse-garnitur	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Rinderhack-braten mit Rahmsoße, Kartoffelknödel Gemüse-garnitur
Dessert 	Pflaumen-kompott	Mandarinen-quark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	Schokoladenpudding mit Lebkuchengewürz	Advents-Dessert
Abend-essen	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Brathering mit Paprikakäse, Gouda und Salatgurke, B & B	Pizza-Schnitte	Maultaschen-suppe, Brot & Butter	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel 	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse und Spargel, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausekäse 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 23.12.2024 - 29.12.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 23.12.2024	Dienstag, 24.12.2024	Mittwoch, 25.12.2024	Donnerstag, 26.12.2024	Freitag, 27.12.2024	Samstag, 28.12.2024	Sonntag, 29.12.2024
Vor-speise 	Backerbsen-suppe & Zucchini-salat	Feldsalat	Krustentiersuppe	Kalbfleisch-cremesuppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Karotten-cremesuppe
Menü I	Gemüselasagne 	Badisches Schäumele mit Butterkartoffeln und Sauerkraut	Geschmorte Wildschweinkeule mit Preiselbeer-Bratensoße, Haselnuss-Kartoffelpüree und Schwarzwurzelgemüse	Schweinefilet „Hohenstaufen“, tomatisierte Buttersoße, Butterspätzle und Bohnengemüse	Fischragout mit grünen Bandnudeln	Kartoffelauf-lauf mit Auberginen und Hackfleisch	Hühnerfrikassee mit Erbsenreis
Menü II	Bratkartoffel-pfanne mit Grillgemüse und Tomatensoße 	Italienische Gnocchi mit Salbei-Sahne-soße und ger. Hartkäse 	Süße Topfenknödel mit Butterbrösel, Zimt-kirschen und Sauce mit Vanil-legeschmack 	Gemüsebratling, tomatisierter Buttersoße, Butterspätzle und Bohnen-gemüse 	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Sahnesoße und Herzogin-Kartoffeln 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 	Badisches Schäumele mit Sauerkraut und Kartoffeln	Schweinebraten mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Schwarzwurzelgemüse	Medaillons vom Schwein mit tomatisierter Buttersoße, Spätzle und grünen Bohnen	Fischfilet mit Dillsoße und grünen Bandnudeln	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsengemüse
Dessert 	Birnenkompott	Bananenquark	Eistörtchen	Glühweincreme	Götterspeise	Pudding m. Vanille-geschm., Fruchtsoße	Mousse au chocolat
Abend-essen	Gelbwurst, Bierwurst, Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter	Wienerle mit Kartoffelsalat, B & B Schokoladen-pudding	festliches Fischbuffet	Bratenaufschnitt mit Remoulade und Käsevaria-tionen, B & B	Romadur, Bärlauchkäse und frisches Gemüse, B & B 	Bauernsülze, Lachsschinken und Tilsiter mit Cor-nichons, B & B	Pasteten Aufschnitt, griechische Art mit eingelegtem Fetakä-se und Oliven, B & B
Kuchen 	Kekse	Rührkuchen mit Obst & Streuseln	Christstollen	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	Marmorkuchen	Nuss-Schnecken	Mandarinen-Sahne-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 30.12.2024 - 31.12.2024

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 30.12.2024	Dienstag, 31.12.2024					
Vor- speise 	Eierflockensuppe & Rotkohlsalat	Mixsalat					
Menü I	Blumenkohl- Käse-Medaillon mit Paprika- rahmsoße und Farfallennudeln 	Geschmorte Schweinebäckle mit Herzogin- Kartoffeln und Wirsinggemüse					
Menü II	Grießbrei mit Birnenkompott 	Vegetarischer Kartoffeleintopf mit Paprika und Schmand 					
Menü III Passierte Kost	Gemüsebratling mit Paprika- rahmsoße und Kartoffeln 	Schweinbraten mit Bratensoße, Herzogin-Kartof- feln und Wirsing					
Dessert 	Pfirsichkompott	Früchtequark					
Abend- essen	Leberwurst fein mit Schmelzkäse- ecken und Senf- gurke, B & B	Überraschungs- Silvesterbuffet					
Kuchen 	Schoko-Muffin	Berliner					

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

Änderungen vorbehalten!