

















# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 01.01.2025 - 05.01.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

			Mittwoch, 01.01.2025	Donnerstag, 02.01.2025	Freitag, 03.01.2025	Samstag, 04.01.2025	Sonntag, 05.01.2025
<b>Vor-speise</b> 			Waldpilzcreme-suppe & Rote-Bete-Salat	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe	Feldsalat	Maronensuppe
<b>Menü I</b>			Schwarzwälder Kirschbraten mit Schupfnudeln und Speck-rosenkohl	Blut- & Leberwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Bunte Tortellini mit Tomatensoße und ger. Hartkäse 
<b>Menü II</b>			Gebratenes Spinatmedallion mit Kräuter-kartoffeln und Pariser Karotten 	Pfannkuchen mit Apfelmus 	Kürbis-Spätzle-pfanne mit Champignons, Gemüse und Käse-Sahnesoße 	Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Ei und Lauch 	vegetarische Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 
<b>Menü III</b>			Rinderbraten mit Bratensoße, Nudeln und Rosenkohl	Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Kartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 
<b>Passierte Kost</b>							
<b>Dessert</b> 			Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Joghurt Typ „Vanille“	Rote-Frucht-Grütze	Pudding Hasel-nuss-Geschmack	Joghurt-Birnen-Mousse
<b>Abend-essen</b>			Käseteller (Weich- und Schnittkäse), Brot & Butter 	Brie mit körnigem Frischkäse, Zwie-belscheiben, B & B 	Schwäbischer Wurstsalat (mit Schwarzwurst) B & B	Streichmettwurst (grob) mit Limburger und Mixed Pickles	Schinkenpastete, Maasdamer und Cornichons, B & B
<b>Kuchen</b> 			Mandarinen-Sahne-Schnitte	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangenkuchen	Streusel-Hefe-Kuchen	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

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

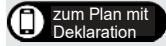
Änderungen vorbehalten!
















# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 06.01.2025 – 12.01.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 06.01.2025	Dienstag, 07.01.2025	Mittwoch, 08.01.2025	Donnerstag, 09.01.2025	Freitag, 10.01.2025	Samstag, 11.01.2025	Sonntag, 12.01.2025
<b>Vor-speise</b> 	Kartoffelcreme-suppe	Chicoreesalat mit Mandarinen	Klare Gemüse-suppe & Bohnensalat	Brokkoli-cremesuppe & Karottensalat	Maultaschen-suppe & Gurkensalat	Mixsalat	Tomatencreme-suppe
<b>Menü I</b>	Putenbraten mit Paprika-rahmsoße, Röstitaler und Mischgemüse	Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Wurst	Lasagne mit Rinderhack-fleisch	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße und Petersilien-kartoffeln	Kleiner Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat	Nudel-Gemüseauflauf mit Putenbrust	Rinderbraten mit Bratensoße, Bandnudeln und Blumenkohl-Brokkoligemüse
<b>Menü II</b>	Ragout vom Leipziger Allerlei und Röstitaler 	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Vita-Rahmgemüse 	Waldpilzragout mit hausgemachten Spätzle 	Omelett mit Spinatkäsesoße und Petersilien-kartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffelsalat 	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln 	Brokkoli-Karotten-Soufflé mit Bernaise-Soße und Blumenkohl-gemüse 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Putenbraten mit Paprikarahm-soße, Kartoffel-plätzchen und Gemüse garnitur	Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Wurst	Spaghetti mit Rinderbolognese	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße und Kartoffeln	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln 	Rinderbraten mit Bratensoße, Nudeln und Gemüse garnitur
<b>Dessert</b> 	Pflaumen-kompott	Waldbeerquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Nussjoghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	Schoko-Grieß-pudding	Joghurt-Pfirsich-Mousse
<b>Abend-essen</b>	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, Brot & Butter	Paprikalyoner, Limburger und Gewürzgurken	Bunter Eiersalat, Brot & Butter 	Pizzafleischkäse am Stück, Brot & Butter	Hüttenkäse mit Gemüsewürfel und Radieschen, Brot & Butter 	Farmer-Schinken mit Elbländer (Natur) und Mixed Pickles, B & B	Champignonpastete mit Tomaten-Olivenkäse und Mais-kölbchen, B & B
<b>Kuchen</b> 	Kekse	Käsekuchen mit Schokostreuseln	Bananenkuchen	Schmandkuchen mit Obst	Kirsch-Bierkuchen	Butterkuchen	Himbeerschnitte

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

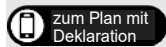
Änderungen vorbehalten!














# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 13.01.2025 – 19.01.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit  
Deklaration

	Montag, 13.01.2025	Dienstag, 14.01.2025	Mittwoch, 15.01.2025	Donnerstag, 16.01.2025	Freitag, 17.01.2025	Samstag, 18.01.2025	Sonntag, 19.01.2025
<b>Vor- speise</b> 	Grießklößchen- suppe & Paprika- Maissalat	Weißkrautsalat	Backerbsen- suppe	Käsecreme- suppe & Blatt- salat (Rot)	Flädlesuppe	Feldsalat	Petersilien- cremesuppe
<b>Menü I</b>	Farfallennudeln mit Sahnesoße, Vorderschinken und ger. Hartkäse	Puten- geschnetzeltes mit Tomatenreis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Hähnchen- brustfilet „Piccata“ mit Tomatensoße und Gabelspaghetti	Seelachsfilet, gebraten, Sahnesoße mit Butterkartoffeln und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Schweinerücken mit Kräuter- Senfkruste mit Bratensoße, Kroketten und Kaisergemüse
<b>Menü II</b>	Apfelstrudel und Sauce mit Vanille- geschmack 	Kartoffeleintopf mit Gemüse 	Käse-Kräuter- Püree in Paprika- hälften, Sahne- Weißwein-Soße und grünen Bohnen 	Ofenschlupfer mit Schokoladen- soße 	Eier in Senfsoße mit Butterkartoffeln 	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße 	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße, Kroketten und Kaisergemüse 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Nudeln mit Sahnesauce, Vorderschinken und Reibekäse	Puten- geschnetzeltes mit Reis	Frikadellen mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Hähnchen- Piccata mit Tomatensoße und Nudeln	Fischfilet mit Sahnesoße, Kartoffelpüree und Grillgemüse	Linseneintopf mit Wienerle	Schweinerücken mit Kräuter-Senf- kruste, Braten- soße, Herzogin- Kartoffeln und Brokkoli
<b>Dessert</b> 	Kirschkompott	Schoko-Quark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Heidelbeer- joghurt	Rote-Frucht- Grütze	Pudding mit Apri- kosengeschmack	Glühweincreme
<b>Abend- essen</b>	Cervelatwurst, Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Toast Florida (mit Pfersichwürfeln und Vorderschinkenstreif- en), Brot & Butter	Rindfleisch-Salat, Brot & Butter	St. Albray mit Butterkäse, Salat- gurke und Paprika, B & B 	Pressack Rot und Weiß mit Räucher- käse und Salat- gurke, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausen- käse und Silber- zwiebeln, B & B
<b>Kuchen</b> 	Zitronen-Muffin	Rührkuchen mit Obst und Streuseln	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](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

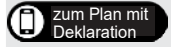
Änderungen vorbehalten!

















# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 20.01.2024 – 26.01.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 20.01.2025	Dienstag, 21.01.2025	Mittwoch, 22.01.2025	Donnerstag, 23.01.2025	Freitag, 24.01.2025	Samstag, 25.01.2025	Sonntag, 26.01.2025
<b>Vor-speise</b> 	Eierflockensuppe & Karotten-Weißkrautsalat	Chinakohlsalat	Nudelsuppe & Blattsalat (hell)	Kräutercreme-suppe	Italienische Gemüsesuppe	Mixsalat	Maronensuppe
<b>Menü I</b>	gefüllte Zucchinihälften mit Paprika-rahmsoße und Dampfkartoffeln 	Weißer Bohneneintopf mit Wienerle	Hühnerfrikassee mit Butterreis	Bratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Erbsen-Karotten-Gemüse	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhack-fleisch)	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffelgratin und Rosenkohlgemüse
<b>Menü II</b>	Süße Topfenknödel mit Butterbröseln und Sauce mit Vanille-geschmack 	Veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Tomatensoße und Farfalle-nudeln 	Käsespätzle 	Kartoffelpuffer (selbstgemachte) mit Apfelmus 	Veg. Maultaschen „Mornay“ mit Käsesauce überbacken und Kartoffelsalat 	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Gemüsestrudel mit Bernaise-Soße und Kartoffelgratin 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Zucchini-Timbale mit Paprika-rahmsoße und Kartoffeln 	Weißer Bohneneintopf mit Wienerle	Hühnerfrikassee mit Reis	Bratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Erbsen-Karottengemüse	Fischstäbchen mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln 	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffel-Käse-püree und Gemüse-garnitur
<b>Dessert</b> 	Apfelkompott	Früchtequark	Götterspeise	Ananasjoghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	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	Zwiebelkuchen	Cambozola, Brennesselkäse und frisches Gemüse, B & B 	Landrauchschi-nen, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpaste mit Ei, Edamer und Salatgurke, Brot & Butter
<b>Kuchen</b> 	Kekse	Marmokuchen	Blätterteig-teilchen	Zitronenkuchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nuss-Zopf	Mandarinen-Sahne-Schnitte

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

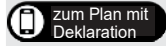
Änderungen vorbehalten!














# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 27.01.2025 - 31.01.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 27.01.2025	Dienstag, 28.01.2025	Mittwoch, 29.01.2025	Donnerstag, 30.01.2025	Freitag, 31.01.2025		
<b>Vor-speise</b> 	Brotsuppe	Bohnensalat	Lauchcreme-suppe	Brokkolicreme-suppe & Rote-Bete-Salat	Grießsuppe		
<b>Menü I</b>	Linsen mit Wienerle und hausgemachten Spätzle	Schweinge-geschnetzeltes „Paprika“ und Spiralnudeln	Rinderhack-braten mit Bratensoße, Semmelknödel und Rahm-kohlräble	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat		
<b>Menü II</b>	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen 	Kartoffeleintopf 	Kräuterpfann-kuchen mit Waldpilzragout 	Kaiserschmarrn mit Apfelmus 	Vegetarische Kohlroulade mit Paprikarahm-soße und Peter-silienkartoffeln 		
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Kartoffeleintopf 	Rinderhack-braten mit Bratensoße, Semmelknödel und Rahm-kohlrabi	Geschmorte Rinderbrust mit Meerrettichsoße und Kartoffeln	Veg.Hack-bällchen mit Paprikarahm-soße, Kartoffel-püree und Gemüse-garnitur 		
<b>Dessert</b> 	Mandarinen-kompott	Apfelquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Nussjoghurt	Rote-Frucht-Grütze		
<b>Abend-essen</b>	Truthahn-Morta-della mit Kräuter-Frischkäse und Essiggurke, B & B	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Gemüsetoast mit Vorderschinken-streifen	Graupensuppe mit Speck und Brot	Bärlauch-Räucher-käse, Harzer und Zwiebelringe, B & B 		
<b>Kuchen</b> 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss-Kuchen	Orangekuchen	Joghurt-Apfel-Kuchen		

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!