



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.02.2025 - 02.02.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



 zum Plan mit Deklaration

						Samstag, 01.02.2025	Sonntag, 02.02.2025
Vor- speise 						Mixsalat	Steinpilz- cremesuppe
Menü I						Bohneneintopf mit Kasseler und Kartoffeln	Hähnchenkeule mit Bratensoße, Curryreis und Mandel-Brokkoli
Menü II						Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlings- zwiebeln 	Grünkernbratling mit Spinatkäse- soße, Kartoffel- püree und Mandel-Brokkoli 
Menü III						Kartoffelgratin mit Gemüse und Frühlings- zwiebeln 	Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Bratensoße, Reis und Brokkoli 
Passierte Kost							
Dessert 						Schokoladen- pudding	Eiscreme
Abend- essen						Partyfrikadellen mit Brot & Butter	Paprikapastete, Edamer und Senf- gurken, B & B
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 03.02.2025 – 09.02.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 03.02.2025	Dienstag, 04.02.2025	Mittwoch, 05.02.2025	Donnerstag, 06.02.2025	Freitag, 07.02.2025	Samstag, 08.02.2025	Sonntag, 09.02.2025
Vor-speise 	Karottencreme-suppe	Feldsalat	Flädlesuppe & Mixsalat	Tomatencreme-suppe	Klare Gemüse-suppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
Menü I	Rührei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat 	Erbseintopf mit Wurst-scheiben	Rinder-Hack-fleisch-Röllchen mit Paprikasoße und Balkanreis	Mini Schweine-Haxe mit Braten-soße, Sauerkraut und Kartoffel-püree	Panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Bunter Kartoffel-auflauf mit Putenstreifen	Rinder-Roulade mit Bratensoße, Herzogin-Kartoffeln und Rotkohl
Menü II	Rohrnudeln mit Sauce mit Vanille-geschmack 	Bunte Tortellini mit Tomatensoße 	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und Kroketten 	Grießschnitte mit Beerensoße 	überbackener Blumenkohl mit Schnittlauch-kartoffeln 	Linseneintopf (veg.) 	Gebratene Knödelscheiben mit Champignon-ragout 
Menü III Passierte Kost	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat 	Erbseintopf mit Wurst-scheiben	Rinderhacksteak mit Paprikasoße und Reis	Schweinebraten mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Sauerkraut	panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	Linseneintopf (veg.) 	Rinderbraten mit Bratensoße, Herzogin-Kartoffeln und Rotkohl
Dessert 	Kirschkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Aprikosenjoghurt	gelbe Fruchtgrütze	Grießpudding	Cassiscreme
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 	Geflügelsalat mit Brot & Butter	Kasseler Lachs mit Bauernbrot, Butter und Essigurke
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 10.02.2025 – 16.02.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 10.02.2025	Dienstag, 11.02.2025	Mittwoch, 12.02.2025	Donnerstag, 13.02.2025	Freitag, 14.02.2025	Samstag, 15.02.2025	Sonntag, 16.02.2025
Vor-speise 	Grießklößchen-suppe & Karottensalat	Feldsalat	Gemüsebrühe mit Eierstich	Brokkolicreme-suppe	Klare Gemüse-suppe & Gurkensalat	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme-suppe
Menü I	Käseknöpfe 	Puten-geschnetzeltes Champignon mit Butterreis	Frikadelle mit Rahmsoße, Bandnudeln und Bayrisch Kraut	Hähnchen-brustfilet mit Bratensoße, Petersilienkartoffeln und Karot-tenscheiben	Fisch natur mit Dillsoße und Butterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	geschmorte Schweinbäckle mit Malzbier-soße, Kartof-felknödel und Speckrosenkohl
Menü II	Quarkkälchen mit Rosinen und Sauce mit Vanille-geschmack 	Kartoffel-Möhren-Eintopf 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Bandnudeln 	Milchreis-Quark-Auflauf mit Apfelkompott 	Gebratenes Spinatmedallion mit Champignon-rahmsoße und Kartoffelpüree 	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse 	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Sahnesoße und Kartoffelknödel 
Menü III Passierte Kost	Grießbrei mit Apfelmus 	Puten-geschnetzeltes mit Reis	Frikadelle mit Rahmsoße, Nudeln und Bayrisch Kraut	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Bratensoße, Kartoffeln und Karotten	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Malzbier-soße, Kartoffelknödel und Gemüse-garnitur
Dessert 	Pflaumen-kompott	Mandarinen-quark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	Schokoladen-pudding	Eiscreme
Abend-essen	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, B & B	Brathering mit Paprikakäse, Gouda und Salatgurke, B & B	Pizza-Schnitte	Maultaschen-suppe, Brot & Butter	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel 	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuterfrischkäse und Spargel, Brot & Butter	Petersilienpastete mit Bergjausen-käse und Silber-zwiebeln, B & B
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 17.02.2024 – 23.02.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 17.02.2025	Dienstag, 18.02.2025	Mittwoch, 19.02.2025	Donnerstag, 20.02.2025	Freitag, 21.02.2025	Samstag, 22.02.2025	Sonntag, 23.02.2025
Vor-speise 	Backerbsen-suppe & Eisbergsalat	Zucchini-salat	Gemüsecreme-suppe & Blattsalat (hell)	Nudelsuppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Waldpilzcreme-suppe
Menü I	Gemüselasagne 	Bunter Hühner-suppentopf mit Reis	Spaghetti Rinderbolognese mit Reibekäse	Paniertes Schnit-zel mit Braten-soße, Kartof-felstampf mit Röstzwiebeln und Erbsengemüse	Fischragout mit Kräuterreis	Kartoffelauf-lauf mit Auberginen und Hackfleisch	Kalbsbraten mit Rahmsoße, hausgem. Spätzle und Mischgemüse
Menü II	Krautspätzle mit Rahmsoße 	Italienische Gnocchi mit Gemüse-Käsesoße und ger. Hartkäse 	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin-Kartoffeln 	Kirschenmichel mit Sauce mit Vanille-geschmack 	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Sahne-soße und haus-gem. Spätzle 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 	Bunter Hühner-suppentopf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Schweineschnit-zel mit Braten-soße, Kartof-felpüree und Erbsengemüse	Fischfilet mit Dillsoße und Reis	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Kalbsbraten mit Rahmsoße, Spätzle und Mischgemüse
Dessert 	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Pfirsichjoghurt	Götterspeise	Pudding mit Vanillegeschmack	Mousse au chocolat
Abend-essen	Gelbwurst, Bier-wurst mit Gouda und Maiskölbchen, Brot & Butter	Roter Heringssalat mit Salzkartoffeln, Brot & Butter	Toast Hawaii (mit Anananswürfel und Vorderschinkenstreifen)	Zwiebelkuchen	Romadur, Bär-lauchkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter 	Bauernsülze, Lachsschinken und Tilsiter mit Cornichons, B & B	Pasteten-Aufschnitt griechische Art mit eingelegtem Fetakäse und Oliven, B & B
Kuchen 	Kekse	Käsekuchen mit Sultaninen	Joghurt-Apfel-Kuchen	Wattekuchen	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 24.02.2025 - 28.02.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 24.02.2025	Dienstag, 25.02.2025	Mittwoch, 26.02.2025	Donnerstag, 27.02.2025	Freitag, 28.02.2025		
Vor-speise 	Eierflockensuppe & Rotkohl-Salat	Mixsalat	Karottencreme-suppe & Rote-Bete-Salat	Gurkensalat	Brotsuppe		
Menü I	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße und Schnittlauch-kartoffeln 	Schweine-gulasch „Paprika“ mit grünen Bandnudeln	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Butterreis	Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	Seelachs „Natur“ mit Kräutersoße und Gemüse-nudeln		
Menü II	Grießbrei mit Birnenkompott 	Bohneneintopf mit Gemüse und Kartoffeln 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sahnesoße und Dampf-kartoffeln 	Kraut-schupfnudeln 	veg. Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat 		
Menü III Passierte Kost	Gemüsebratling mit Safran-Sahnesoße und Kartoffeln 	Schweine-gulasch mit grünen Bandnudeln	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Reis	Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	Rührei mit Spinat und Kartoffeln 		
Dessert 	Pfirsichkompott	Früchtequark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Joghurt Typ „Vanille“	Rote-Frucht-Grütze		
Abend-essen	Geflügel-Schinkenwurst mit Käseaufschnitt, Brot & Butter	Rollmops mit Maas-damer, Fleischwurst und Senfgurken	Wienerle mit Brot & Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben 	Schwäbischer Wurstsalat (mit Schwarzwurst) Brot & Butter		
Kuchen 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Berliner	Orangenkuchen		

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

Änderungen vorbehalten!