









# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 01.03.2025 - 02.03.2025

 vegetarisch    B&B = Brot & Butter



 zum Plan mit Deklaration

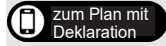
						<b>Samstag, 01.03.2025</b>	<b>Sonntag, 02.03.2025</b>
<b>Vor- speise</b> 						Feldsalat	Maronensuppe
<b>Menü I</b>						Gulaschsuppe mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Serviettenknödel und Apfelrotkohl
<b>Menü II</b>						Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Ei und Lauch 	Gemüseklöße mit Kräutersoße, Serviettenknödel und Pariser Karotten 
<b>Menü III</b>						Gulaschsuppe mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Kümmelsoße, Nudeln und Rotkohl
<b>Passierte Kost</b>							
<b>Dessert</b> 						Pudding Haselnussgeschmack	Joghurt-Birnen-Mousse
<b>Abend- essen</b>						Wienerle mit Kartoffelsalat, Brot & Butter	Schinkenpastete und Maasdamer mit Cornichons, B & B
<b>Kuchen</b> 						Streusel-Hefekuchen	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte















# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 03.03.2025 – 09.03.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit  
Deklaration

	Montag, 03.03.2025	Dienstag, 04.03.2025	Mittwoch, 05.03.2025	Donnerstag, 06.03.2025	Freitag, 07.03.2025	Samstag, 08.03.2025	Sonntag, 09.03.2025
<b>Vor- speise</b> 	Kartoffelcreme- suppe & Blattsalat (hell)	Bohnensalat	Klare Gemüse- suppe mit Chicorée- salat & Mandarinen	Brokkolicreme- suppe & Kartoffelsalat	Maultaschen- suppe & Gurkensalat	Mixsalat	Tomatencreme- suppe
<b>Menü I</b>	Leber- geschnetztes mit Erbsenreis	Nährischer Erbseneintopf mit Wurst	Fisch gedämpft mit Senfsoße und Gemüse- nudeln	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße und Petersilien- kartoffeln	kleiner Backfisch mit Remoulade & Kartoffelsalat	Nudel-Gemüse- auflauf mit Putenbrust	Rinderbraten mit Bratensoße, Bandnudeln und Blumenkohl- gemüse
<b>Menü II</b>	Edelpilz- rahmragout mit Erbsenreis 	Kartoffel- Frischkäse- Taschen mit Vita- Rahmgemüse 	Gemüsebratling mit Tomatensoße und Gemüse- nudeln 	Omelett mit Spinatkäsesoße und Petersilien- kartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Remoulade und Kartoffelsalat 	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Backofengemüse mit Hirtenkäse und Röstitaler 
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Leber- geschnetztes mit Reis und Erbsengemüse	Nährischer Erbseneintopf mit Wurst	Hechtklößchen mit Dillsoße und Gemüsenudeln	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße und Kartoffeln	Fischfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffeln 	Rinderbraten mit Bratensoße, Nudeln und Gemüse garnitur
<b>Dessert</b> 	Pflaumen- kompott	Waldbeerquark	Eisdessert	Nussjoghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	Schoko- Grießpudding	Joghurt-Pfirsich- Mousse
<b>Abend- essen</b>	Fleischsalat, Brot & Butter	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, Brot & Butter	Forellenfilet mit Paprikakäse und Sahne-Meerret- tich, Brot & Butter	Pizzafleischkäse am Stück, Brot & Butter	Hüttenkäse mit Gemüsewürfel und Radieschen, Brot & Butter 	Farmer Schinken mit Elbländer (Natur) und Mixed Pickles, B & B	Champignon- pastete mit Toma- ten-Olivenkäse und Maiskölbchen
<b>Kuchen</b> 	Käsekuchen mit Schokostreusel	Fasnetsküchle	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!



zum Plan mit Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE VOM 10.03.2025 – 16.03.2025

vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 10.03.2025	Dienstag, 11.03.2025	Mittwoch, 12.03.2025	Donnerstag, 13.03.2025	Freitag, 14.03.2025	Samstag, 15.03.2025	Sonntag, 16.03.2025
<b>Vor-speise</b>	Grießklößchen-suppe & Paprika-Maissalat	Weißkrautsalat	Backerbsen-suppe	Käsecreme-suppe & Blattsalat (Rot)	Flädlesuppe	Feldsalat	Petersilien-cremesuppe
<b>Menü I</b>	Farfallennudeln und Sahnesauce mit Vorder-schinken und ger. Hartkäse	Puten-geschnetzeltes mit Tomatenreis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Hähnchen-brustfilet „Piccata“ mit Tomatensoße und Gabel-spaghetti	Seelachsfilet gebraten mit Sahnesoße, 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 Paprikahälften mit Sahne-Weiß-weinsoße und grünen Bohnen	Ofenschlupfer mit Schokoladen-soße	Eier in Senfsoße und Butter-kartoffeln	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße	Sellerieschnitzel mit Kräutersoße und Kroketten, Kaisergemüse
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Nudeln und-Sahnesauce mit Vorderschinkenstreifen und Reibekäse	Puten-geschnetzeltes mit Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Hähnchenbrust-filet „Piccate“ mit Tomatensoße und Nudeln	Fischfilet mit Sahnesoße, Kartoffelpüree und Grillgemüse	Linseneintopf (veg.)	Schweinerücken mit Kräuter-Senfkruste, Braten-soße, Herzogin-Kartoffeln und Brokkoli
<b>Dessert</b>	Kirschkompott	Schoko-Quark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Heidelbeer-joghurt	Rote Frucht-Grütze	Pudding Apriko-sen-Geschmack	Orangencreme
<b>Abend-essen</b>	Cervelatwurst und Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Heringssalat mit Salzkartoffeln	Toast Florida (mit Pfirsichwürfel und Vorderschinken-streifen)	Rindfleisch-Salat, Brot & Butter	St. Albray mit Butterkäse, Salat-gurke und Paprika, Brot & Butter	Pressack Rot und Weiß mit Räucher-käse und Salatgur-ke, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausen-käse und Silber-zwiebeln
<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!



zum Plan mit Deklaration

# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE VOM 17.03.2025 – 23.03.2025

vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 17.03.2025	Dienstag, 18.03.2025	Mittwoch, 19.03.2025	Donnerstag, 20.03.2025	Freitag, 21.03.2025	Samstag, 22.03.2025	Sonntag, 23.03.2025
<b>Vor-speise</b>	Kräutercreme-suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Flädlesuppe	Brokkoli-cremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Gurkensalat	Blattsalat (rot)	Geflügelcreme-suppe
<b>Menü I</b>	Käseknöpfe	Puten-geschnetzeltes „Champignon“ mit Butterreis	Bratwurst mit Bratensoße, Petersilien-kartoffeln und Frühlingsgemüse	Hähnchenbrust-filet mit Paprika-rahmsoße, Spiralnudeln und Karottenscheiben	Fisch natur mit Dillsoße und Butterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier-soße, Kartoffelknödel und Früh-lingsgemüse
<b>Menü II</b>	Quarkkälchen mit Rosinen und Beerensoße	Kartoffel-Möhreneintopf	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Petersilien-kartoffeln	Milchreis-Quark-Auflauf mit Apfelkompott	Gebratenes Spinatmedallion mit Champignon-rahmsoße und Kartoffelpüree	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse	Gemüse-Knusperfrikadelle mit Sahnesoße und Kartoffelknödel
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Quarkkälchen mit Beerensoße	Kartoffel-Möhreneintopf	Frikadelle mit Bratensoße, Nudeln und Frühlingsgemüse	Hähnchenbrust-filet „Natur“ mit Paprikarahm-soße, Kartoffeln und Karotten	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinebraten mit Malzbier-soße, Nudeln und Früh-lings-gemüse
<b>Dessert</b>	Aprikosen-kompott	Erdbeerquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat	Schokoladen-pudding	Joghurt-Erdbeer-Mousse
<b>Abend-essen</b>	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Nudelsalat (mit Schinken), Brot & Butter	Pizzaschnitte	Maultaschensuppe	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel	Hinterschinken, Em-mentaler mit Kräuter-Frischkäse, Spargel und Brot & Butter	Petersilienpastete mit Bergjausenkäse und Silberzwiebeln, B & B
<b>Kuchen</b>	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](http://www.servicehaus-sonnenhalde.de)

Änderungen vorbehalten!















# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## VOM 24.03.2025 - 30.03.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 24.03.2025	Dienstag, 25.03.2025	Mittwoch, 26.03.2025	Donnerstag, 27.03.2025	Freitag, 28.03.2025	Samstag, 29.03.2025	Sonntag, 30.03.2025
<b>Vor-speise</b> 	Backerbsen- suppe & Chinakohlsalat	Paprika- Maissalat	Gemüsecreme- suppe & Blatt- salat (hell)	Nudelsuppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Bärlauchcreme- suppe
<b>Menü I</b>	Gemüselasagne 	Bunter Hühner- suppentopf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese und Reibekäse	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße, Kroketten und Erbsen-Möhren- Rahmgemüse	Gebratene Maultaschen mit Ei und Kartoffelsalat	gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln	Kalbsgulasch mit Spätzle und Brokkoligemüse
<b>Menü II</b>	Dampfnudeln mit Karamellsauce 	Kartoffel- Kohlrabi-Auflauf 	Gemüse- schupfnudeln mit Sahnesauce 	Kirschen- michel und Sauce mit Vanille- geschmack 	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 	Gaisburger Marsch, vegetarisch	Gemüsestrudel mit Sahnesoße und Brokkoli- gemüse
<b>Menü III</b> <b>Passierte Kost</b>	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 	Bunter Hühner- suppentopf mit Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Schweine- schnitzel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Erbsen- gemüse	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 	Gaisburger Marsch, vegetarisch	Kalbsgulasch mit Spätzle und Brokkoli
<b>Dessert</b> 	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Pfirsichjoghurt	Götterspeise	Pudding mit Vanillegeschmack	Rhabarbercreme
<b>Abend- essen</b>	Gelbwurst, Bier- wurst mit Gouda und Maiskölbchen, B & B	Roter Heringssalat mit Brot & Butter	Toast Hawaii (mit Ananaswürfel und Vorderschinken- streifen)	Flammkuchen (mit Speck & Zwiebeln)	Romadur, Bär- lauchkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter 	Bauernsülze, Lachsschinken und Tilsiter mit Cornichons, B & B	Pasteten-Aufschnitt griechische Art mit eingelegtem Fetakä- se und Oliven, B & B
<b>Kuchen</b> 	Kekse	Käsekuchen mit Sultaninen	Joghurt-Apfel- Kuchen	Wattekuchen	Marmorkuchen	Nuss-Schnecken	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)

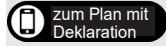
Änderungen vorbehalten!



# SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

## 31.03.2025

 vegetarisch    B&B = Brot & Butter




zum Plan mit  
Deklaration

**Montag,  
31.03.2025**


**Vor-  
speise** 

Eierflockensuppe  
& Karottensalat

**Menü I**

Gemüse-  
Knusperfrikadelle  
mit Tomaten-  
Paprikasoße und  
Schnittlauch-  
kartoffeln 

**Menü II**

Grießbrei mit  
Birnenkompott 

**Menü III**

Grießbrei mit  
Birnenkompott

**Passierte  
Kost**



**Dessert** 

Pfirsichkompott

**Abend-  
essen**

Geflügel-Schinken-  
wurst mit Käseauf-  
schnitt, B & B

**Kuchen** 

Schoko-Muffin