



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.03.2025 - 02.03.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



 zum Plan mit Deklaration

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



zum Plan mit Deklaration

SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE VOM 03.03.2025 – 09.03.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	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
Vor-speise 	Kartoffelcreme-suppe & Blattsalat (hell)	Bohnensalat	Klare Gemüse-suppe mit Chicorée-salat & Mandarinen	Brokkolicreme-suppe & Kartoffelsalat	Maultaschen-suppe & Gurkensalat	Mixsalat	Tomatencreme-suppe
Menü I	Leber-geschnetztes mit Erbsenreis	Närrischer 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
Menü II	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 
Menü III Passierte Kost	Leber-geschnetztes mit Reis und Erbsengemüse	Närrischer 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
Dessert 	Pflaumen-kompott	Waldbeerquark	Eisdessert	Nussjoghurt	Obstsalat Saison-Obst-Mus	Schoko-Grießpudding	Joghurt-Pfirsich-Mousse
Abend-essen	Fleischsalat, Brot & Butter	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, Brot & Butter	Forellenfilet mit Paprikakäse und Sahne-Meerrettich, 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 Tomaten-Olivenkäse und Maiskölbchen
Kuchen 	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

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
Vor-speise	Grießklößchen-suppe & Paprika-Maissalat	Weißkrautsalat	Backerbsen-suppe	Käsecreme-suppe & Blattsalat (Rot)	Flädlesuppe	Feldsalat	Petersilien-cremesuppe
Menü I	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, Krokette und Kaisergemüse
Menü II	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 Krokette, Kaisergemüse
Menü III Passierte Kost	Nudeln und-Sahnesauce mit Vorderschinkenstreifen und Reibekäse	Puten-geschnetzeltes mit Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und grünen Bohnen	Hähnchenbrust-filet „Piccata“ mit Tomatensoße und Nudeln	Fischfilet mit Sahnesoße, Kartoffelpüree und Grillgemüse	Linseneintopf (veg.)	Schweinerücken mit Kräuter-Senfkruste, Braten-soße, Herzogin-Kartoffeln und Brokkoli
Dessert	Kirschkompott	Schoko-Quark	Saison-Obst Saison-Obstmus	Heidelbeer-joghurt	Rote Frucht-Grütze	Pudding Apriko-sen-Geschmack	Orangencreme
Abend-essen	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
Kuchen	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

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 17.03.2025 – 23.03.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	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
Vor-speise 	Kräutercreme-suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Flädlesuppe	Brokkoli-cremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Gurkensalat	Blattsalat (rot)	Geflügelcreme-suppe
Menü I	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
Menü II	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 
Menü III Passierte Kost	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
Dessert 	Aprikosen-kompott	Erdbeerquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Heidelbeer-joghurt	Obstsalat	Schokoladen-pudding	Joghurt-Erdbeer-Mousse
Abend-essen	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
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 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
Vor-speise 	Backerbsen- suppe & Chinakohlsalat	Paprika- Maissalat	Gemüsecreme- suppe & Blatt- salat (hell)	Nudelsuppe	Italienische Gemüsesuppe & Gurkensalat	Mixsalat	Bärlauchcreme- suppe
Menü I	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
Menü II	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
Menü III Passierte Kost	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
Dessert 	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst Saison-Obst-Mus	Pfirsichjoghurt	Götterspeise	Pudding mit Vanillegeschmack	Rhabarbercreme
Abend- essen	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
Kuchen 	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

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