



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.04.2025 - 06.04.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025	Samstag, 05.04.2025	Sonntag, 06.04.2025	
Vor-speise 		Mixsalat	Karottencreme-suppe	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe	Blattsalat (hell)	Lauchcreme-suppe
Menü I		Putengulasch mit Paprika und Hörnchen-Nudeln	Rinder-Hack-fleischröllchen mit Curry-Soße und Gemüsereis	Schweine-schnitzel Natur mit Champignon-soße, Spätzle und Leipziger Allerlei	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln 	Krautschupf-nudeln mit Speck und Bratensoße	Rinderbraten in RotweinsöÙe mit Kroketten und Blumenkohl-gemüse
Menü II		Bohneneintopf mit Gemüse und Kartoffeln 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit SahnesoÙe und Dampfkartoffeln 	Pfannkuchen mit Apfelmus 	veg. Maul-taschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 	Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Ei und Lauch 	Gnocchi-Spinat-Käseaufauf 
Menü III Passierte Kost		Schweine-gulasch mit Nudeln	Hackfleisch-röllchen mit Curry-SoÙe und Reis	Schweine-schnitzel Natur mit Champignon-soÙe, Spätzle und Leipziger Allerlei	Rührei mit Spinat und Kartoffeln	Kartoffelcreme-suppe	Rinderbraten in RotweinsöÙe mit Kartoffelpüree und Blumenkohl
Dessert 		Früchtequark	Saison-Obst	Joghurt Typ „Vanille“	Fruchtgrütze	Pudding Hasel-nussgeschmack	Mousse au chocolat
Abend-essen		Rollmops mit Maasdammer, Fleischwurst und Senfgurken, B & B	Wienerle mit Brot und Butter	Salatteller mit Putenstreifen, Brot und Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben, Brot und Butter 	Streichmettwurst (-grob) mit Limburger und Mixed Pickles	Schinkenpastete und Maasdamer mit Cornichons, B & B
Kuchen 		Grießschnitte mit Obst	Blätterteig-teilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangenkuchen	Butterkuchen	Erdbeerschnitte



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 07.04.2025 – 13.04.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 07.04.2025	Dienstag, 08.04.2025	Mittwoch, 09.04.2025	Donnerstag, 10.04.2025	Freitag, 11.04.2025	Samstag, 12.04.2025	Sonntag, 13.04.2025
Vor-speise 	Kartoffelcreme-suppe & Eisbergsalat	Bohnensalat	Klare Gemüse-suppe & Blattsa-lat (Rot)	Brokkolicreme-suppe	Zwiebelsuppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
Menü I	Makkaroni in Sahnesauce mit Vorderschinken und geriebenem Hartkäse	Schaschlik-Eintopf vom Schwein mit Paprika und Reis	Lasagne mit Rinderhack-fleisch	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Petersilien-kartoffeln und Pariser Karotten	Seelachsfilet gebraten mit Dillsoße und Petersilien-kartoffeln	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	Rindersauer-braten in Burgundersoße mit Spätzle und Balsamico-Rotkraut
Menü II	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Kirsch-kompott 	Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Vita-Rahmgemüse 	Champignon-ragout mit Bandnudeln 	Spiegeleier mit Rahm-Blattspinat und Petersilien-kartoffeln 	Gemüseschnitzel mit Dillsoße und Petersilien-kartoffeln 	Bunter Kartoffelauf-lauf mit Gemüse 	Brokkoli-Auflauf mit Mandeln und Bearnaise-Soße 
Menü III Passierte Kost	Nudeln in Sahne-sauce mit Vorderschinken und Reibekäse	Schaschlik-Eintopf vom Schwein mit Paprika und Reis	Spaghetti mit Rinderbolognese	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Nudeln und Pariser Karotten	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln	Rindersauer-braten in Burgundersoße mit Spätzle und Balsamico-Rotkraut
Dessert 	Erdbeer-Rhabar-berkompott	Waldbeerquark	Saison-Obst	Nussjoghurt	Obstsalat	Schoko-Grießpudding	Joghurt-Pfirsich-Mousse
Abend-essen	Knoblauchwurst, Käseaufschnitt und Tomaten, Brot & Butter	Paprikalyoner und Limburger mit Gewürzgurken, Brot & Butter	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	Champignon-pastete mit Toma-ten-Olivenkäse und Maiskölbchen
Kuchen 	Kekse	Käsekuchen mit Schokostreusel	Bananenkuchen	Schmandkuchen mit Obst	Kirsch-Bierkuchen	Streusel-Hefekuchen	Himbeerschnitte

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

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 14.04.2025 – 20.04.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 14.04.2025	Dienstag, 15.04.2025	Mittwoch, 16.04.2025	Donnerstag, 17.04.2025	Freitag, 18.04.2025	Samstag, 19.04.2025	Sonntag, 20.04.2025
Vor-speise 	Grießklößchen-suppe	Weißkrautsalat	Backerbsen-suppe	Käsecreme-suppe & Blattsalat (Rot)	Flädlesuppe	Mixsalat	Cremsuppe von geräucherter Forelle
Menü I	Gefüllte Zucchinihälften in tomatisierter Buttersoße mit Rosmarinkartoffeln	Schweinegulasch mit Champignon und Spiralnudeln	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Karottengemüse	Eier in Grüner Soße „Frankfurter Art“ mit Butterkartoffeln	Lachsfilet mit Gemüsesoße und Butterkartoffeln	Linseneintopf mit Wienerle	Lammragout mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse
Menü II	Apfelstrudel und Sauce mit Vanillegeschmack 	Kartoffeleintopf mit Gemüse 	Bunte Reispfanne mit Gemüse und Champignons 	Ofenschlupfer mit Sauce mit Vanillegeschmack 	Kräuterpfannkuchen mit Kaiser-Rahmgemüse und Butterkartoffeln 	Bunter Nudelauflauf mit Gemüse und Tomatensoße 	Tagliatelle mit Hirtenkäse und Blattspinat 
Menü III Passierte Kost	Zucchini Timbale in tomatisierter Buttersoße mit Kartoffelpüree	Schweinegulasch mit Reis	Frikadelle mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Karotten	Ofenschlupfer mit Sauce mit Vanillegeschmack	Fischfilet mit Cocktail-Soße, Kartoffelpüree und Grillgemüse	Linseneintopf (veg.) 	Lammragout mit Kartoffelpüree und grüne Bohnen
Dessert 	Pfirsichkompott	Schoko-Quark	Saison-Obst	Erdbeerjoghurt	Gelbe Frucht-Grütze	Pudding Aprikosen-Geschmack	Mousse au chocolat
Abend-essen	Cervelatwurst und Käseaufschnitt mit Gewürzgurke, Brot & Butter	Heringssalat mit Salzkartoffeln	Toast Florida (mit Pfirsichwürfel und Vorderschinkenstreifen)	Rindfleisch-Salat, Brot & Butter	St. Albray mit Butterkäse, Salatgurke und Paprika, Brot & Butter 	Pressack Rot und Weiß mit Räucherkäse und Salatgurke, B & B	Petersilienpastete mit Bergjausenkäse und Silberzwiebeln
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 21.04.2025 – 27.04.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 21.04.2025	Dienstag, 22.04.2025	Mittwoch, 23.04.2025	Donnerstag, 24.04.2025	Freitag, 25.04.2025	Samstag, 26.04.2025	Sonntag, 27.04.2025
Vor-speise 	klare Tomaten-suppe mit Klößchen	Rettichsalat	Flädlesuppe & Rote-Bete-Salat	Champignon-cremesuppe	Nudelsuppe	Gurkensalat	Bärlauchcreme-suppe
Menü I	Schweinebraten „Brauhaus“ mit Malzbiersoße, Semmelknödel und Bayrisch Kraut	Soljanka (Osteuropäischer Eintopf)	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust-filet mit Currysoße und Tomaten-Curry-Nudeln	Paniertes Kabeljaufilet mit Remoulade und Kartoffelsalat	Badischer Nudeltraum (Rinderhack-fleisch)	Putenbraten mit Kräuter-Rahm-soße, Kartoffel-gratin und Buntes-Karotten-gemüse
Menü II	Gröstl (vegetarisch) mit Rahmsauce und Bayrisch Kraut 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Sahnesoße und Dampfkartoffeln 	Gnocchi in Bärlauch-Sahne-sauce mit ger. Hartkäse 	Bandnudeln „Gärtnerin Art“ mit Edelpilz-rahmragout 	veg. Maultaschen „Mornay“ mit Käusesauce überbacken und Kartoffelsalat 	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Gemüsestrudel mit Bearnaise-Soße und Kartoffelgratin 
Menü III Passierte Kost	Schweinebraten mit Malzbier-soße, Kartoffel-püree und Bayrisch Kraut	Kartoffel-Käse-Püree mit Gemüse-garnitur und Sahnesoße 	Königsberger Klopse (Rind) mit Kapernsoße und Kartoffelpüree	Bandnudeln „Gärtnerin Art“ mit Edelpilz-rahmragout	Panierter Fisch mit Remoulade und Kartoffelsalat	Kohlrabieintopf mit Kartoffeln und Gemüse 	Putenbraten mit Preiselbeer-Bratensoße, Kartoffelgratin und Gemüse-garnitur
Dessert 	Joghurt-Erdbeer-Mousse	Früchtequark	Saison-Obst	Stracciatella-joghurt	Obstsalat	Pudding mit Vanillegeschmack	Kaffeecreme
Abend-essen	Jagdwurst mit Pfefferkäse und Tomaten, Brot & Butter	Brathering mit Zwiebelringen Brot & Butter	Jägertoast (mit Pilzen und Vorder-schinkenstreifen)	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Cambozola, Bren-nesselkäse und frisches Gemüse, Brot & Butter 	Landrauchschi-nen, Paprikakäse mit Maasdamer und Gurke, B & B	Brühwurstpaste mit Ei, Edamer und Salatgurke, Butter & Brot
Kuchen 	Latte-Macchiato-Schnitte	Marmorkuchen	Blätterteig-teilchen	Zitronenkuchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Nuss-Zopf	Erdbeerschnitte

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

Änderungen vorbehalten!



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 28.04.2025 - 30.04.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 28.04.2025	Dienstag, 29.04.2025	Mittwoch, 30.04.2025				
Vor-speise 	Brotsuppe	Bohnensalat	Lauchcreme-suppe				
Menü I	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Schweinegeschneitzertes Paprika mit Spiralnudeln	Rinderhackbraten mit Rahmsoße, Röstitaler und Karottengemüse				
Menü II	Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen 	Kartoffeleintopf 	Kräuterpfannkuchen mit Spargelragout 				
Menü III Passierte Kost	Linsen mit Wienerle und Spätzle	Kartoffeleintopf	Rinderhackbraten mit Bratensoße und Karotten				
Dessert 	Apfelkompott	Heidelbeerquark	Saison-Obst				
Abend-essen	Truthahn Mortadella mit Kräuter-Frischkäse und Essiggurke	Heringssalat mit Salzkartoffeln	Gemüsetoast mit Vorderschinkenstreifen				
Kuchen 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Schoko-Nuss-Kuchen				

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

Änderungen vorbehalten!