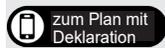




SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 01.05.2025 - 04.05.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

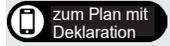
				Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025	Samstag, 03.05.2025	Sonntag, 04.05.2025
Vor- speise 				Hochzeitssuppe	Grießsuppe	Mixsalat	Bärlauch- cremesuppe
Menü I				gebratene Maischolle mit Bearnaise-Soße, Petersilien- kartoffeln und Spargelgemüse	Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat	Erseneintopf mit Wurstscheiben	Schweinelende gebraten mit Kräuter-Rahm- soße, Kartoffel- gratin und grünen Bohnen
Menü II				Gemüsebratling mit Bearnaise- Soße, Petersilien kartoffeln und Spargelgemüse 	Vollkorn- Spaghetti mit Gemüse- bolognese und ger. Hartkäse 	Belgischer Kartoffelpüree- Auflauf mit Bauernbratwurst 	Schweinelende gebraten mit Kartoffeln und grünen Bohnen 
Menü III				Lachsklößchen mit Bearnaise- Soße, Kartoffeln und Spargel- gemüse	Nudeln mit Gemüse- bolognese und Gemüse garnitur 	Erseneintopf mit gerauchter Wurst	Schweinelende gebraten mit Kartoffeln und grünen Bohnen
Passierte Kost							
Dessert 				Erdbeerjoghurt	Rote-Frucht- Grütze	Schoko-Grieß- pudding	Eiscreme
Abend- essen				Fleischsalat, Brot & Buttter	Bärlauch- Räucherkäse, Harzer und Zwiebelringe 	Partyfrikadellen mit Brot & Butter	Paprikapastete und Edamer mit Senfgurken, Brot & Butter
Kuchen 				Erdbeerschnitte	Joghurt-Apfel- Kuchen	Streusel- Hefekuchen	Latte Macchiato- Schnitte



SPEISEPLAN SERVICEHAUS SONNENHALDE

VOM 05.05.2025 – 11.05.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 05.05.2025	Dienstag, 06.05.2025	Mittwoch, 07.05.2025	Donnerstag, 08.05.2025	Freitag, 09.05.2025	Samstag, 10.05.2025	Sonntag, 11.05.2025
Vor-speise 	Karottencreme-suppe	Kopfsalat	Flädlesuppe & Eisbergsalat	Tomatencreme-suppe	Klare Gemüse-suppe	Mixsalat	Blumenkohl-cremesuppe
Menü I	Buntes Gemüse-ragout mit Reis 	Hühnereintopf mit Muschel-nudeln und Gemüse	Rinder-Hack-fleischröllchen mit Paprikasoße und Rosmarin-kartoffeln	Kotelett mit Bratensoße, Bratkartoffeln mit Erbsen-Karotten-Gemüse	Panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkensalat	gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Spiegeleier und Bratkartoffeln	Rinderroulade mit Herzogin-Kartoffeln und Blumenkohl-gemüse
Menü II	Rohrnudeln und Sauce mit Vanille-geschmack 	Bunte Tortellini mit Tomatensoße 	Emmentaler Schnitzel mit Preiselbeeren und gebackene Kartoffelecken 	Grießschnitte mit Zimtkirschen 	überbackener Blumenkohl und Schnittlauch-kartoffeln 	Linseneintopf (veg.) 	Semmelknödel mit Champignon-ragout 
Menü III Passierte Kost	Buntes Gemüse-ragout mit Reis 	Hühnereintopf mit Muschel-nudeln und Gemüse	Rinderhacksteak mit Paprikasoße und Kartoffel-püree	Schweinebraten mit Bratensoße und Kartoffel-püree	panierter Fisch mit Cocktail-Soße und Kartoffel-Gurkenssalat	Linseneintopf (veg.) 	Rinderroulade mit Bratensoße, Herzogin-Kartoffeln und Blumenkohl
Dessert 	Kirschkompott	Bananenquark	Saison-Obst	Aprikosenjoghurt	gelbe Frucht-grütze	Grießpudding	Cassiscreme
Abend-essen	Weißwurst mit süßem Senf und Laugengebäck	Kartoffeln mit Kräuterquark, Brot & Butter 	Fleischkäse fein, süd-deutsche Mortadella mit Elbländer und Gewürzgurken, B & B	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse und Spargel, B & B	Elbländer (Natur) mit Bärlauch-Käse und Zwiebelringen, Brot & Butter 	Franz. Briertorte und Butterkäse mit frischem Gemüse, Brot & Butter 	Kasseler Lachs, Bauernbrot, Butter und Essiggurke
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 12.05.2025 – 18.05.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit
Deklaration

	Montag, 12.05.2025	Dienstag, 13.05.2025	Mittwoch, 14.05.2025	Donnerstag, 15.05.2025	Freitag, 16.05.2025	Samstag, 17.05.2025	Sonntag, 18.05.2025
Vor-speise 	Kräutercreme- suppe & Tomatensalat	Kopfsalat	Flädlesuppe	Brokkolicreme- suppe	Klare Gemüse- suppe & Gurkensalat	Blattsalat (Rot)	Geflügelcreme- suppe
Menü I	Käseknöpfle 	Puten- geschnetztes Champignon mit Butterreis	Frikadelle mit Bratensoße, Petersilien- kartoffeln und Blumenkohl- gemüse	Hähnchenbrust- filet mit Papri- karahmsoße, Spiralnudeln und Karotten- scheiben	Fisch natur mit Dillsoße und Butterkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Geschmorte Schweinebäckle mit Malzbier- soße, Kartoffel- knödel und Frühlingsgemüse
Menü II	Quarkkälchen mit Rosinen und Beerensoße 	Kartoffel-Möhren- Eintopf 	veg. Paprika mit Gemüsefüllung, Käse-Sahnesoße und Petersilien- kartoffeln 	Milchreis-Quark- Auflauf mit Apfel- kompott 	Gebratenes Spinatmedallion mit Champigon- Rahmsoße und Kartoffelpüree 	Bunter Nudelaufauf mit Gemüse 	Gemüse- Knusperfrikadelle mit Sahnesoße und Kartoffel- knödel 
Menü III Passierte Kost	Quarkkälchen mit Beerensoße 	Kartoffel-Möhren- Eintopf 	Frikadelle mit Bratensoße, Nudeln und Bayrisch Kraut 	Hähnchenbrust- filet „Natur“ mit Paprikarahm- soße, Kartoffeln und Karotten	Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffelpüree	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Schweinbraten mit Malzbier- soße, Kartoffel- knödel und Frühlingsgemüse
Dessert 	Aprikosen- kompott	Erdbeerquark	Saison-Obst	Heidelbeer- joghurt	Obstsalat	Schokoladen- pudding	Eiscreme
Abend- essen	Bierschinken mit Räucherkäse und Mixed Pickles, Brot & Butter	Nudelsalat (mit Schinken), Brot & Butter	Pizza-Schnitte	Maultaschensuppe	Obazda mit Radieschen und Laugenbrezel 	Hinterschinken, Emmentaler mit Kräuter-Frischkäse und Spargel, B & B	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 19.05.2025 – 25.05.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



zum Plan mit Deklaration

	Montag, 19.05.2025	Dienstag, 20.05.2025	Mittwoch, 21.05.2025	Donnerstag, 22.05.2025	Freitag, 23.05.2025	Samstag, 24.05.2025	Sonntag, 25.05.2025
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	Kartoffelauf-lauf mit Auberginen und Hackfleisch	Kalbsgulasch mit Spätzle und Brokkoligemüse
Menü II	Dampfnudeln mit Karamellsauce 	Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf 	Ratatouille (Ofengemüse) mit Rosmarin-Kartoffeln 	Kirschen-michel mit Sauce mit Vanille-geschmack 	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und gebackenen Katoffelecken 	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Sahnesoße und Spätzle 
Menü III Passierte Kost	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse 	Bunter Hühner-suppentopf mit Reis	Spaghetti Rinderbolgonese	Schweineschnit-zel mit Braten-soße, Kartof-felpüree und Erbsengemüse	Maultaschen in der Brühe und Kartoffelsalat	Gaisburger Marsch, vegetarisch 	Kalbsgulasch mit Spätzle und Brokkoli
Dessert 	Birnenkompott	Bananenquark	Saison-Obst	Pfirsichjoghurt	Götterspeise	Pudding mit Vanillegeschmack	Joghurt-Erdbeer-Mousse
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 und Zwiebeln)	Romadur, Bärlauchkäse und frisches Gemüse, B & B 	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-Kisch-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 26.05.2025 - 31.05.2025

 vegetarisch B&B = Brot & Butter



	Montag, 26.05.2025	Dienstag, 27.05.2025	Mittwoch, 28.05.2025	Donnerstag, 29.05.2025	Freitag, 30.05.2025	Samstag, 31.05.2025	
Vor-speise 	Eierflockensuppe & Karottensalat	Mixsalat	Karottencremesuppe & Rote-Beete-Salat	Blumenkohl-cremesuppe	Brotsuppe	Blattsalat (hell)	
Menü I	Gemüse-Knusperfrikadelle in Tomaten-Paprikasoße und Schnittlauchkartoffeln 	Putengulasch mit grünen Bandnudeln	Rinder-Hackfleischröllchen mit Paprikasoße und Butterreis	Kalbsbraten mit Champignonsoße, Kartoffelknödel und Leipziger Allerlei	Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	
Menü II	Grießbrei mit Birnenkompott 	Bohneneintopf mit Gemüse und Kartoffeln 	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sahnesoße und Dampfkartoffeln 	Bandnudeln „Gärtnerin Art“ 	veg. Mantaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat 	Belgischer Kartoffelpüree-Auflauf mit Ei und Lauch 	
Menü III Passierte Kost	Grießbrei mit Birnenkompott 	Putengulasch mit grünen Bandnudeln	Hackfleisch-Röllchen mit Paprikasoße und Reis	Kalbsbraten mit Champignonsoße, Kartoffelknödel und Leipziger Allerlei	Rührei mit Spinat und Kartoffeln 	Graupeneintopf mit Speck und Gemüse	
Dessert 	Pfirsichkompott	Früchtequark	Saison-Obst	Eisdessert	Fruchtgrütze	Pudding Haselnuss-Geschmack	
Abend-essen	Geflügel-Schinkenwurst mit Käseaufschnitt, B & B	Rollmops mit Maasdamer, Fleischwurst und Senfgurken, B & B	Wienerle mit Brot & Butter	Salatteller mit Putenstreifen, Brot & Butter	Brie mit körnigem Frischkäse und Zwiebelscheiben, Brot & Butter 	Streichmettwurst (grob) mit Limburger und Mixed Pickles, B & B	
Kuchen 	Schoko-Muffin	Grießschnitte mit Obst	Blätterteigteilchen	Karottenkuchen (Rüblitorte)	Orangekuchen	Butterkuchen	

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

Änderungen vorbehalten!