

Georg-Behrmann-Stiftung

Georg-Behrmann-Stiftung

Speiseplan	Mo 01.12.2025	Di 02.12.2025	Mi 03.12.2025	Do 04.12.2025	Fr 05.12.2025	Sa 06.12.2025	So 2. Advent
Frühstücksbuffet 07:30 - 09:30 Uhr	Grießsuppe	Karamellsuppe	Gerstenflockens.	Vanillesuppe	Haferflockens.	Karamellsuppe	Schokosuppe
Zwischen-/ Spätmahlzeit Joghurt, Obst, Gebäck, Suppen im Wohnbereich							
Salatbuffet ab 11:30 Uhr/ Mittagessen von 12:00 bis 13:30 Uhr				Änderungen kurzfristig möglich – siehe Aushänge			
Mittagessen: Vollkost	Seelachs mit Dillsoße, Zucchini Gemüse und Butterreis	Rinderkraftbrühe Kaiserscharrn mit Vanillesoße	Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln, Apfelmus und Kartoffelpüree	Hackbraten mit Rahmsoße, Speckbohnen und Kartoffeln P	Labbskaus mit Matjes, gekochtem Ei und Gewürzgurken P	Linsensuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Wiener-scheibchen	Hähnchen-roulade mit Weißweinsauce, Speckrosenkohl und Kartoffeln
Mittagessen: Vegetarische Kost	gefüllte Zucchini überbacken, Butterreis und Tomatensoße	Gemüsepfanne mit Cous Cous und Kräuterquark	Süßkartoffel-Chili mit Mais, Kidneybohnen und Kartoffelpüree	Tortellini mit Kräutersoße	Tofucurry mit Cous Cous	Ravioli mit Tomatensahne-soße	Kichererbsen-curry mit Kartoffeln
Mittagessen: Angepasste Vollkost	Graupensuppe mit Kartoffeln, Gemüse und Hackbällchen P	Kürbis-süppchen mit Kartoffeln, Gemüse und Hackbällchen P	Steckrüben-eintopf mit Kartoffeln und Hackbällchen P	herbstliche Gemüsepfanne mit Reis und Tzatziki	Geflügelwiener mit Schwarzwurzel in Rahm und Cous Cous	Brokkolicreme-suppe mit Kartoffeln und Wiener-scheibchen P	Putenragout mit Pilzen und Kartoffeln P
Dessert	Pfirsichquark mit Mandeln	frisches Obst	Vanillejoghurt mit Kürbiskernen	Nougat-Flammerie mit Vanillesoße	Panna Cotta mit Fruchtsoße	Fruchtjoghurt	Schokomousse mit Schokostreusel
Kaffee oder Tee 15:00 Uhr	Ochsenaugen	Erdbeerrolle	Haferkekse	Vanillekuchen	selbstgemachter Schokokuchen mit Glasur	gefüllte Haselnusskekse	Christstollen
Abendbeilage 18:00 -19:30 Uhr	Blumenkohl-suppe	Heringsalat	Grünkernsuppe	Tomate-Mozzarella-Salat	Meerrettichquark	Kalbfleischsuppe	Minifrikadellen mit Senf

Eiweiß, Kalorien (kcal) und Kohlenhydrate (KH) auf Rückseite, P = passierbar

Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie vor Ort in der Großküche