

Georg-Behrmann-Stiftung

Georg-Behrmann-Stiftung

Speiseplan	Mo 05.01.2026	Di 06.01.2026	Mi 07.01.2026	Do 08.01.2026	Fr 09.01.2026	Sa 10.01.2026	So 11.01.2026
Frühstücksbüffet 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	Rührei mit Spinat à la Creme und Butterkartoffeln P	Geflügelkraftbrühe Pfannkuchen mit Vanillesoße	Schmorkohl mit Hack und Salzkartoffeln	Grünkohl mit Kartoffeln, Kohlwurst und Senf	Brathering mit Bratkartoffeln P	Pichelsteiner mit Kartoffeln und Speck	Rindergulasch mit Rotkohl und Butterkartoffeln P
Mittagessen: Vegetarische Kost	Gemüse im Tempurateig, Kräuterquark und Butterkartoffeln	Butternudeln mit Kirschtomatensoße	Ingwerfalafel mit Pfannengemüse, Salzkartoffeln und Kräuterquark	Blumenkohl "polnisch" mit Kartoffelpüree P	schwäbische Maultaschen mit Wurzelgemüse und Brühe	Schupfnudelpfanne mit Herbstgemüse in Rahmsoße	Süßkartoffelgulasch mit Butterkartoffeln
Mittagessen: Angepasste Vollkost	Geflügel- leberkäse mit Spinat à la Creme und Butterkartoffeln	Seelachsragout in Dillsoße, Kaisergemüse und Kartoffelpüree P	Minestrone mit Nudeln und Hackbällchen P	Hähnchensülze mit Blumenkohl à la Creme und Kartoffelpüree	herbstliche Gemüsepfanne mit Tomatenbulgur Tzatziki	Käsesuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Hackbällchen P	Apfelringe mit Vanillesoße
Dessert	Stracciatella- quark mit Schokostreusel	frisches Obst	Erdbeerjoghurt mit Kürbiskernen	Pistazien- Flammerie mit Schokosoße	Kirschmousse mit Mandeln	Fruchtjoghurt	Rote Grütze Vanillesoße
Kaffee oder Tee 15:00 Uhr	Kaffeekränze	Zitronenrolle	Orangentaler	Waffel backen	selbstgemachter Himbeerkuchen mit Streuseln	Oreos gefüllte Schokokekse	Spritzring
Abendbeilage 18:00 -19:30 Uhr	Lauchsuppe	Käsesalat	Bärlauchsuppe	Senfgurken	Tomatenquark	Wiener mit Senf	Kartoffelsuppe

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

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