

Georg-Behrmann-Stiftung

Georg-Behrmann-Stiftung

Speiseplan	Mo 09.02.2026	Di 10.02.2026	Mi 11.02.2026	Do 12.02.2026	Fr 13.02.2026	Sa 14.02.2026	So 15.02.2026
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	Kabeljau Rahmsoße Kohlrabi Kartoffeln P	Rinderkraftbrühe Milchreis mit Kirschen	Hähnchen- schnittzel mit Rahmpaprika Kartoffeln	Rostbratwurst mit Bratenjus, Sauerkraut und Butterkartoffeln	Backfisch mit Sauce Tatar, Kartoffelsalat P	Erbsensuppe Wurzelgemüse, Kartoffeln Wienerscheiben	Schweinebraten mit Thymianjus, Rotkohl und Kartoffelknödel P
Mittagessen: Vegetarische Kost	Banane im Tempurateig Currysoße Kartoffeln	Gmüsepfanne Cous Cous Kräuterquark	Zucchini- Karotten- Kartoffelpuffer Kräuterquark	Chicorée gratinert, Kräutersoße und Butterkartoffeln	Champignons à la Creme mit Serviettenknödel	rotes Linsencurry mit Kräuterbulgur	Gnocchi mit Paprika in Tomaten- sahnesoße
Mittagessen: Angepasste Vollkost	mildes Hähnchencurry mit Ananas und Kartoffelpüree	Tomatensuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Hackbällchen P	Kohlrabisuppe mit Kartoffeln und Wiener- scheibchen P	Geflügelbrat- wurst mit Schwarzwurzeln Kräutersoße	Fenchelragout Serviettenknödel	Kartoffelsuppe mit Wurzel- gemüse und Wienerscheiben P	Grießklößchen Mango
Dessert	Kirschquark mit Kürbiskernen	frisches Obst	Pfirsichjoghurt mit Mandeln	Vanillepudding mit Schokosoße	Götterspeise mit Vanillesoße	Fruchtjoghurt	Mandarinen- creme mit Schokostreusel
Kaffee oder Tee 15:00 Uhr	Zitronentaler	Amerikaner	Schweineohren	Waffeln backen	selbstgemachter Apfelkuchen mit Streusel	Marmortaler	Käsekuchen
Abendbeilage 18:00 -19:30 Uhr	Zucchini-suppe	Fleischsalat	Karottensuppe	Kräuterquark	Spinatsuppe	selbstgemachter Kartoffelsalat	Pizza

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

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