

Georg-Behrmann-Stiftung

Georg-Behrmann-Stiftung

Speiseplan	Mo 16.03.2026	Di 17.03.2026	Mi 18.03.2026	Do 19.03.2026	Fr 20.03.2026	Sa 21.03.2026	So 22.03.2026
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	Pannfisch mit Senfsoße, Brokkoli und Kartoffeln	Geflügelkraftbrühe Kaiserschmarrn mit Apfelmus	"Mykonos" Gyros, Tomatenreis Tzatziki	Cordon Bleu Leipziger Allerlei Salzkartoffeln P	"Paella" Meeresfrüchte Safranrisotto	"Puszta-Eintopf" ungarischer Fleischwurst-eintopf	"Sunday Roast" Rinderbraten, Mischgemüse und Klöße
Mittagessen: Vegetarische Kost	Pizza Vegetarina	Ravioli in Paprika-sahnesoße	vegetarischer Schmorkohl mit Kartoffeln	Tortellini mit Käsesoße	Gemüsepfanne mit Kartoffeln geräuchertem Tofu und Tzatziki	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Germknödel mit Pflaumenkompott, Butter und Mohn
Mittagessen: Angepasste Vollkost	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln und Wiener-scheibchen P	Schweineragout, Blumenkohl und Kartoffelpüree P	Kichererbsen-eintopf mit Gemüse und Wiener-scheibchen P	Hackbällchen in Ratatouilleragout und Salzkartoffeln	Blumenkohl mit Schinken überbacken, Püree und Rahmsoße	Süßkartoffel-eintopf mit Gemüse und Kochschinken P	Kichererbsen-ragout mit Karoffelpüree
Dessert	Heidelbeerquark mit Mandeln	frisches Obst	Vanillejoghurt mit Kürbiskernen	Kokos-Mandel-Flammerie mit Schokosoße	Schokomousse mit Schokostreusel	Fruchtjoghurt	Panna Cotta mit Fruchtsoße
Kaffee oder Tee 15:00 Uhr	Ochsenaugen	Kakaorolle	Haferkekse	Schokokuchen	selbstgemachter Zitronenkuchen mit Glasur	gefüllte Haselnusskekse	Schokodonut
Abendbeilage 18:00 -19:30 Uhr	Blumenkohl-suppe	Hering in Tomatensoße	Geflügelkraftbrühe	Tomate-Mozzarella-Salat	Gurkenquark	Camembert mit Preiselbeeren	Kalbfleisch-suppe

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

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