

Georg-Behrmann-Stiftung

Georg-Behrmann-Stiftung

Speiseplan	Mo 20.04.2026	Di 21.04.2026	Mi 22.04.2026	Do 23.04.2026	Fr 24.04.2026	Sa 25.04.2026	So 26.04.2026
Frühstücksbuffet 07:30 - 09:30 Uhr	Grießsuppe	Karamellsuppe	Gerstenflockens.	Vanillesuppe	Haferflockens.	Karamellsuppe	Schokosuppe
Zwischen-/ Spätmahlzeit Joghurt, Obst, Gebäck, Suppen im Wohnbereich				Kulinarische Reise durch die Bundesländer			
Salatbuffet ab 11:30 Uhr/ Mittagessen von 12:00 bis 13:30 Uhr				Änderungen kurzfristig möglich – siehe Aushänge			
Mittagessen: Vollkost	<i>Weißwürste mit bayrischem Kartoffelsalat</i>	<i>süßer Ofenschlupfer (Brotauflauf) mit Vanillesoße</i>	<i>Buletten mit Erbsen, Möhren Salzkartoffeln</i>	<i>Eier und Salzkartoffeln mit Frankfurter Grüne Soße</i>	<i>Scholle "Finkenwerder" Salzkartoffeln P</i>	<i>"Soljanka" Fleischwurst-eintopf mit Gemüse</i>	<i>Eisbein mit Erbsenpüree und Sauerkraut P</i>
Mittagessen: Vegetarische Kost	Hirtenkäse im Tempurateig, Preiselbeeren und Bulgur	Mexikanisches Rührei mit Püree und Kräuterdip	Kichererbsen-Chili mit Mais, Kidney Bohnen und Reis	Penne mit Gorgonzola-soße und Mandeln	Aubergine gratiniert, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Gemüsecurry mit Cous Cous	Grießklößchen mit warmen Mangokompott
Mittagessen: Angepasste Vollkost	Geflügelwiener mit Rahmsoße, Möhren und Püree P	Kürbissuppe mit Wurzelgemüse und Kochschinken P	Hühnereintopf mit Gemüse und Suppenudeln P	Geflügel-frikadelle mit Rahmblumenkohl und Püree P	Gemüsepfanne mit Tomatenbulgur und Tzatziki	Selleriesuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Wienerscheib.P	Hähnchenlebergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree
Dessert	<i>Bayrisch Creme mit Fruchtsoße</i>	frisches Obst	<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	<i>Apfelkompott mit Zimt</i>	Zitronencreme	Fruchtjoghurt	Quarkspeise mit Früchten
Kaffee oder Tee 15:00 Uhr	Kaffeekränze	Käsesahnerolle	Orangentaler	Marmorkuchen	Mangokuchen mit Streuseln	Oreos gefüllte Schokokekse	Apfelstreuselkuchen
Abendbeilage 18:00 -19:30 Uhr	<i>Obazda</i>	<i>Flädlesuppe</i>	<i>Berliner Kartoffelsuppe</i>	<i>Handkäs</i>	<i>Krabbensalat</i>	Nürnberger mit Senf	Rote-Beete-Suppe

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

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