

Georg-Behrmann-Stiftung

Georg-Behrmann-Stiftung

Speiseplan	Mo 22.06.2026	Di 23.06.2026	Mi 24.06.2026	Do 25.06.2026	Fr 26.06.2026	Sa 27.06.2026	So 28.06.2026
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	Rührei mit Spinat und Butter- kartoffeln P	Geflügelbrühe Pfannkuchen mit Apfelmus	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Speck	Lasagne al Forno mit Tomatensoße	Labskaus mit Matjes, Ei und Gewürzgurken P	Pichelsteiner mit Kartoffeln und Speck	Rindergulasch mit Kaiser- gemüse und Kartoffeln P
Mittagessen: Vegetarische Kost	Blumenkohl im Tempurateig, Kräuterquark und Butterkartoffeln	Butternudeln mit Kirschtomaten- ragout	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Eierstich	Blumenkohl mit Nussbutter, Zwiebel-Ei- Kruste, Püree P	fruchtiges Tofucurry mit Cous Cous	Schupfnudel- pfanne mit Gemüse in Rahmsoße	Ofenkartoffel mit Kräterquark und Tomaten- salat
Mittagessen: Angepasste Vollkost	Geflügel- leberkäse mit Spinat und Püree	Seelachsragout in Dillsoße, Kaisergemüse und Püree P	Minestrone mit Nudeln und Koch- schinken P	Hähnchensülze mit Blumen- kohl in Rahm und Püree	Geflügelwiener mit Schwarz- wurzeln in Rahm und Püree	Käsesuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Wienerscheib. P	Süßkartoffel- gulasch mit Paprika und Kräuterreis
Dessert	Stracciatella- quark mit Schokostreusel	frisches Obst	Sahnesoghurt	Pistazien- Flammerie mit Schokosoße	Kirschmousse mit Walnüssen	Fruchtjoghurt	Rhabarbergrütze Vanillesoße
Kaffee oder Tee 15:00 Uhr	Kaffeekränze	Zitronenrolle	Erdbeerkuchen mit Sahne	Kiwikuchen	selbstgemachter Himbeerkuchen mit Streuseln	Oreos gefüllte Schokokekse	Spritzring
Abendbeilage 18:00 -19:30 Uhr	Lauchsuppe	Käsesalat	SOMMERFEST	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