

Georg-Behrmann-Stiftung

Georg-Behrmann-Stiftung

Speiseplan	Mo 06.07.2026	Di 07.07.2026	Mi 08.07.2026	Do 09.07.2026	Fr 10.07.2026	Sa 11.07.2026	So 12.07.2026
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	Scholle "Finkenwerder" mit Salzkartoffeln	Geflügelbrühe Hühnerfrikassee, mit Reis P	Grüzwurst mit Rosinen Kartoffelpüree und Apfelmus	Nürnberger mit Rahmwirsing und Püree P	Kaiserschmarrn "à la Bruno" mit Pflaumen- kompott	Bauerneintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Speck	Birnen, Bohnen und Speck mit Kartoffeln
Mittagessen: Vegetarische Kost	gefüllte Paprika mit Bulgur, Feta und Rahmsoße	Salatteller mit Thunfisch und Baguette	Maispfann- kuchen mit geschmorten Apfelspalten	Ratatouille mit Butterreis und Tzatziki	Salatteller mit Ei und Schinken, dazu Baguette	Rote-Bete- Falafel mit Pfannengemüse und Quark	Romanesco überbacken, mit Rahmsoße und Püree
Mittagessen: Angepasste Vollkost	Tomatensuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Hackklößchen P	Kartoffelrösti "Hawaii" mit Kräuterquark	Selleriesuppe, Kochschinken, Gemüse und Kartoffeln P	Gnocchipfanne mit Gemüse, Putenstreifen, Bärlauchpesto	Spätzle mit Schinken- Käsesoße	Blumenkohl- eintopf, Gemüse, Hackbällchen und Kartoffeln P	Geflügel- frikadelle, Romanesco und Kartoffeln P
Dessert	Erdbeerquark mit Haselnüssen	Frische Erdbeeren	Waldfrucht- joghurt mit Haselnüssen	Schokopudding mit Vanillesoße	Kirsch- götterspeise mit Vanillesoße	Fruchtjoghurt	Eis
Kaffee oder Tee 15:00 Uhr	Zitronentaler	Mini Berliner	Schweineohren	Waffeln backen	selbstgemachter Pfirsichkuchen mit Streuseln	Marmortaler	Schwarzwälder- Sahne-Rolle
Abendbeilage 18:00 -19:30 Uhr	Zucchninisuppe	Eiersalat	Karottensuppe	Kräuterquark	Pfifferlingsuppe	selbstgemachter Kartoffelsalat	Toast Hawaii

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

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