

Georg-Behrmann-Stiftung

Georg-Behrmann-Stiftung

Speiseplan	Mo 13.07.2026	Di 14.07.2026	Mi 15.07.2026	Do 16.07.2026	Fr 17.07.2026	Sa 18.07.2026	So 19.07.2026
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	Seelachsragout mit Brokkoli und Kartoffeln	Rinderkraftbrühe Quarkauflauf mit Heidelbeeren	Nudelaufbau mit Gemüse, Hack und Tomatensoße	Chili con carne mit Butterreis	Matjes mit Hausfrauensoße und Kartoffeln P	Rosenkohl-eintopf Gemüse, Kartoffeln und Wienerscheiben	Sauerbraten mit Rosinensoße, Erbsen und Knödel P
Mittagessen: Vegetarische Kost	Hirtenkäse im Tempurateig, Preiselbeeren und Bulgur	Mexikanisches Rührei mit Püree und Kräuter dip	Kichererbsen-Chili mit Reis	Penne mit Gorgonzola-soße und Mandeln	Aubergine gratiniert, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Gemüsecurry mit Cous Cous	Schmorgurken-ragout mit Dill und Kartoffelknödel
Mittagessen: Angepasste Vollkost	Geflügelwiener mit Rahmsauce, Möhren und Kartoffeln	Kürbissuppe mit Wurzelgemüse und Kochschinken P	Hühnereintopf mit Gemüse und Suppennudeln P	Geflügel-frikadelle mit Rahmblumenkohl und Püree P	Gemüsepfanne mit Tomatenbulgur und Tzatziki	Selleriesuppe mit Gemüse, Kartoffeln und Wienerscheib.P	Hähnchenleber-geschnetzeltes mit Kartoffelpüree
Dessert	Vanillequark mit Schokostreusel	frische Erdbeeren	Kirschjoghurt mit Kürbiskernen	Espresso-Flammerie mit Vanillesauce	Johannisbeermousse mit Mandeln	Fruchtjoghurt	Rote Grütze mit Vanillesauce
Kaffee oder Tee 15:00 Uhr	Kaffeekränze	Käsesahnerolle	Orangentaler	Marmorkuchen	selbstgemachter Mangokuchen mit Streuseln	Oreos gefüllte Schokokekse	Apfelstreuselkuchen
Abendbeilage 18:00 -19:30 Uhr	Lauchsuppe	Geflügelsalat	Bärlauchsuppe	Senfgurken	Tomatenquark	Nürnberger 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