

Georg-Behrmann-Stiftung

Georg-Behrmann-Stiftung

Speiseplan	Mo 12.10.2026	Di 13.10.2026	Mi 14.10.2026	Do 15.10.2026	Fr 16.10.2026	Sa 17.10.2026	So 18.10.2026
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	Leberkäse mit lauwarmen Kartoffel-Gurken Salat	Apfelstrudel mit Vanillesoße und Karamell-Walnüssen	"Ochsenbrust" mit Meerrettich-soße, Bouillon-kartoffeln	"Ragout" von der Weißwurst mit Kartoffeln	Zander mit Kartoffeln, Kräutersoße und Rettichsalat	Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	Schweinebraten mit Malzbiersoße Rotkohl und Kartoffelknödel
Mittagessen: Vegetarische Kost	Haferflocken-frikadelle mit Brokkoli und Senfsoße	Ravioli in Paprika-sahnesoße	vegetarischer Schmorkohl mit Kartoffeln	Gemüsesülze Kartoffeln und Kräuterdip	Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Tzatziki	Allgäuer Käsespatzen mit Schmelz-zwiebeln	Germknödel mit Pflaumen-kompott, Butter und Mohn
Mittagessen: Angepasste Vollkost	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Kochschinken P	Schweineragout, Blumenkohl und Kartoffelpüree P	Karotten-eintopf mit Gemüse und Wienerscheib. P	Hackbällchen in Ratatouilleragout und Püree	Blumenkohl mit Schinken überbacken, und Püree	Süßkartoffel-eintopf mit Gemüse und Kochschink. P	Kichererbsen-ragout mit Karoffelpüree
Dessert	Topfencrème mit Marillen	frisches Obst	Apfelkompott mit Zimtcrumble	Grießflammerie mit Kirschen	Bayrisch Creme mit Fruchtsoße	Fruchtjoghurt	Schoko-Panna Cotta mit Fruchtsoße
Kaffee oder Tee 15:00 Uhr	Schweine-öhrchen	Kakaorolle	Mousse au chocolat-Schnitte	Stracciatella-kuchen	Schokokokos-kuchen	Haferkekse	Bienenstichtorte
Abendbeilage 18:00 -19:30 Uhr	Blumenkohl-suppe	Bayrischer Wurstsalat	Geflügelkraftbrühe	Obazda	Griebenschmalz	Camembert mit Preiselbeeren	Pfifferlingsuppe

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

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