

Küche Cottbus Feldstraße

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - leichte Vollkost
<b>Montag</b>	Bauernroulade <span style="float: right;">a/a1/c</span> Bratensoße <span style="float: right;">1/a/a1/f</span> Erbsen-Möhren-Gemüse <span style="float: right;">g</span> Dampfkartoffeln <span style="float: right;">5/l</span>  Apfelkompott <span style="float: right;">3</span>  <small>559 kcal   2336 kJ   21 F   8 ges. FS   69 KH   24 Zu   19 Ew   7 S</small>	Kürbiscremesuppe <span style="float: right;">g</span> Roggenmischbrot <span style="float: right;">a</span>    Apfelkompott <span style="float: right;">3</span>  <small>305 kcal   1275 kJ   8 F   5 ges. FS   46 KH   27 Zu   7 Ew   0 S</small>
<b>Dienstag</b>	gebackener Leberkäse <span style="float: right;">2/3/8</span> Zwiebelsoße <span style="float: right;">1</span> Porreegemüse <span style="float: right;">a/a1/g</span> Kartoffelpüree <span style="float: right;">g</span>  Banane  <small>583 kcal   2431 kJ   33 F   16 ges. FS   50 KH   18 Zu   20 Ew   9 S</small>	Grießbrei <span style="float: right;">a/a1/g</span> Heiße Erdbeeren    Banane  <small>513 kcal   2171 kJ   7 F   5 ges. FS   97 KH   64 Zu   12 Ew   0 S</small>
<b>Mittwoch</b>	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch <span style="float: right;">1/a/a1</span> Roggenmischbrot <span style="float: right;">a</span>  Götterspeise "Kirsch" <span style="float: right;">g</span> Vanillesoße <span style="float: right;">g</span>  <small>494 kcal   2087 kJ   14 F   7 ges. FS   40 KH   19 Zu   48 Ew   3 S</small>	Brühkartoffeleintopf mit Gemüse mit Rindfleisch <span style="float: right;">5/i/l</span>   Götterspeise "Kirsch" <span style="float: right;">g</span> Vanillesoße <span style="float: right;">g</span>  <small>507 kcal   2143 kJ   14 F   6 ges. FS   47 KH   14 Zu   48 Ew   2 S</small>
<b>Donnerstag</b>	Kohlroulade <span style="float: right;">1/g/j</span> Bratensoße <span style="float: right;">1/a/a1/f</span> Dampfkartoffeln <span style="float: right;">5/l</span>  Milchschokopudding <span style="float: right;">g</span> Bananensoße <span style="float: right;">g</span>  <small>544 kcal   2271 kJ   25 F   9 ges. FS   59 KH   21 Zu   15 Ew   5 S</small>	Gemüsegratin mit Möhre, Blumenkohl, Brokkoli <span style="float: right;">1/5/a/a1/g/l</span> <span style="float: right;">1/5/a/a1/g/l</span>   Milchschokopudding <span style="float: right;">g</span> Bananensoße <span style="float: right;">g</span>  <small>523 kcal   2196 kJ   18 F   12 ges. FS   67 KH   23 Zu   19 Ew   2 S</small>
<b>Freitag</b>	Schweinegulasch "Szegediner Art" <span style="float: right;">a/a1</span> Dampfkartoffeln <span style="float: right;">5/l</span>  Obst  <small>425 kcal   1784 kJ   16 F   6 ges. FS   47 KH   10 Zu   20 Ew   3 S</small>	Heringsstippe in Sahnesoße <span style="float: right;">/9/10/11/c/d/g/j</span> Dampfkartoffeln <span style="float: right;">5/l</span>  Obst  <small>631 kcal   2624 kJ   40 F   5 ges. FS   45 KH   14 Zu   20 Ew   7 S</small>
<b>Samstag</b>	Kraut- und Rübentopf mit Rindfleisch <span style="float: right;">5/i/l</span> Mischbrot <span style="float: right;">a/a1/a2</span>  Grießsahnepudding <span style="float: right;">a/a1/g</span>  <small>423 kcal   1768 kJ   18 F   7 ges. FS   45 KH   18 Zu   16 Ew   1 S</small>	Möhreintopf mit Schweinefleisch <span style="float: right;">5/a/a1/l</span>   Grießsahnepudding <span style="float: right;">a/a1/g</span>  <small>249 kcal   1050 kJ   6 F   3 ges. FS   36 KH   18 Zu   11 Ew   2 S</small>
<b>Sonntag</b>	Rindersauerbraten <span style="float: right;">i/j</span> Bratensoße <span style="float: right;">1/a/a1/f</span> Schwarzwurzelgemüse <span style="float: right;">a/a1/g</span> Kartoffelklöße <span style="float: right;">3/l</span>  Pfirsichkompott  <small>544 kcal   2295 kJ   16 F   8 ges. FS   72 KH   21 Zu   23 Ew   7 S</small>	Schweinesteak <span style="float: right;">i/j</span> Zwiebel-Gurken-Soße <span style="float: right;">2/9/a/a1/j</span> mit Karotten-Rahm-Gemüse <span style="float: right;">a/a1/g</span> Petersilienkartoffeln <span style="float: right;">5/l</span>  Pfirsichkompott  <small>585 kcal   2450 kJ   25 F   10 ges. FS   64 KH   23 Zu   23 Ew   5 S</small>



Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der mit \* gekennzeichneten Backwaren und der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite.