



Speisenkarte

11.11.2024 - 17.11.2024



Küche Cottbus Feldstraße

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - leichte Vollkost
Montag	Schweinefrikadelle Bratensoße gedünstetes Kohlrabigemüse Dampfkartoffeln Erdbeerpuddingsuppe Schokosoße 822 kcal 3448 kJ 31 F 10 ges. FS 109 KH 28 Zu 26 Ew 7 S	Kohlrübeneintopf mit Kasselerfleisch Mischbrot Erdbeerpuddingsuppe Schokosoße 472 kcal 1991 kJ 9 F 3 ges. FS 81 KH 24 Zu 16 Ew 4 S
Dienstag	Feuerfleisch vom Schwein mit Paprika-Zwiebel-Soße Kräuterpürree Himbeerquark 538 kcal 2270 kJ 23 F 11 ges. FS 57 KH 31 Zu 26 Ew 2 S	Germknödel mit Pflaumenmusfüllung Vanillasoße Himbeerquark 688 kcal 2921 kJ 5 F 3 ges. FS 139 KH 65 Zu 22 Ew 1 S
Mittwoch	Kessulgulasch vom Rind Götterspeise "Waldmeister" Vanillesoße 360 kcal 1517 kJ 8 F 4 ges. FS 33 KH 17 Zu 39 Ew 0 S	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Schweinefleisch Mischbrot Götterspeise "Waldmeister" Vanillesoße 439 kcal 1853 kJ 11 F 5 ges. FS 40 KH 20 Zu 42 Ew 3 S
Donnerstag	Grützwurst Sauerkraut mit Speck Salzkartoffeln Kirschkompott 798 kcal 3323 kJ 45 F 15 ges. FS 62 KH 22 Zu 31 Ew 5 S	Kochklops Kapersoße Petersilienkartoffeln Rote-Beete-Apfel-Salat Kirschkompott 542 kcal 2270 kJ 18 F 8 ges. FS 73 KH 24 Zu 18 Ew 3 S
Freitag	paniertes Seelachsfilet Remouladensoße Bratkartoffeln Bohnensalat 1129 kcal 4683 kJ 87 F 7 ges. FS 60 KH 13 Zu 22 Ew 6 S	Spaghetti Schinken-Käse-Soße Bohnensalat 489 kcal 2059 kJ 12 F 5 ges. FS 75 KH 12 Zu 19 Ew 5 S
Samstag	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch Mischbrot Milchreis mit Apfelsoße 438 kcal 1834 kJ 17 F 7 ges. FS 46 KH 12 Zu 18 Ew 4 S	Kartoffelsuppe Bockwurst Mischbrot Milchreis mit Apfelsoße 436 kcal 1829 kJ 15 F 5 ges. FS 60 KH 8 Zu 13 Ew 4 S
Sonntag	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Buttererbsen Dampfkartoffeln Birnenkompott 512 kcal 2142 kJ 10 F 4 ges. FS 76 KH 22 Zu 26 Ew 7 S	Kalbsgulasch mit Bohnen Birnenkompott 323 kcal 1355 kJ 15 F 5 ges. FS 29 KH 17 Zu 18 Ew 5 S

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.