

Küche Cottbus Feldstraße

|                   | Menü 1 - Vollkost  | Menü 2 - leichte Vollkost   |
|-------------------|--|---|
| <b>Montag</b>     | <p>Pikanter Hackfleischtopf mit Kartoffelwürfeln<br/>Mischbrot</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">i<br/>5/l<br/>a/a1/a2</p> <p>Milchschokopudding mit Vanillasoße</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">g<br/>g</p> <p style="font-size: x-small;">352 kcal   1481 kJ   12 F   5 ges. FS   44 KH   21 Zu   17 Ew   0 S</p>  | <p>gekochte Eier<br/>Senfsoße<br/>Gurkensalat<br/>Dampfkartoffeln</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">2/c<br/>1/a/a1/g/j<br/>5/l</p> <p>Milchschokopudding mit Vanillasoße</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">g<br/>g</p> <p style="font-size: x-small;">564 kcal   2370 kJ   20 F   7 ges. FS   69 KH   21 Zu   25 Ew   2 S</p> |
| <b>Dienstag</b>   | <p>Bratwurst<br/>Bratensoße<br/>Möhrensauerkraut<br/>Dampfkartoffeln</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">8/i/j<br/>a/a1/j<br/>5/l</p> <p>Apfelmus</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">3</p> <p style="font-size: x-small;">1062 kcal   4465 kJ   39 F   13 ges. FS   137 KH   33 Zu   37 Ew   28 S</p>   | <p>2 Buttermilchplinsen mit Zucker</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">a/a1/c/g</p> <p>Apfelmus</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">3</p> <p style="font-size: x-small;">382 kcal   1611 kJ   6 F   2 ges. FS   67 KH   42 Zu   14 Ew   1 S</p>   |
| <b>Mittwoch</b>   | <p>Weißer Bohneneintopf mit Kasselerfleisch<br/>Mischbrot</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">1/a/a1/i<br/>2/3<br/>a/a1/a2</p> <p>Waldmeisterquark</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">1/g</p> <p style="font-size: x-small;">494 kcal   2078 kJ   8 F   3 ges. FS   62 KH   16 Zu   33 Ew   4 S</p>   | <p>Lanhkornreisintopf mit Rindfleisch<br/>Mischbrot</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">i<br/>a/a1/a2</p> <p>Waldmeisterquark</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">1/g</p> <p style="font-size: x-small;">487 kcal   2051 kJ   12 F   5 ges. FS   69 KH   14 Zu   23 Ew   3 S</p>  |
| <b>Donnerstag</b> | <p>Bauernsülze<br/>Remouladensoße<br/>Bratkartoffeln</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">2/3/4/8/l<br/>1/2/3/9/c/g/j</p> <p>Rote Grütze mit Sahne</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">1/a/a1/g</p> <p style="font-size: x-small;">1095 kcal   4541 kJ   85 F   12 ges. FS   58 KH   22 Zu   20 Ew   7 S</p>  | <p>Rührei<br/>Spinat<br/>Dampfkartoffeln</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">1/c/g<br/>a/a1<br/>5/l</p> <p>Rote Grütze mit Sahne</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">1/a/a1/g</p> <p style="font-size: x-small;">562 kcal   2348 kJ   24 F   10 ges. FS   59 KH   19 Zu   23 Ew   3 S</p>   |
| <b>Freitag</b>    | <p><i>Pangasiusfilet in Kräuter-Ei-Hülle</i><br/>Dillsoße<br/>Schwarzwurzelgemüse<br/>Dampfkartoffeln</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; gap: 10px;"> </div> <p>Mangojoghurt</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">a/a1/c/d<br/>1/a/a1/g/j<br/>a/a1/g<br/>5/l<br/>g</p> <p style="font-size: x-small;">637 kcal   2673 kJ   20 F   9 ges. FS   82 KH   20 Zu   28 Ew   6 S</p> | <p>Spaghetti<br/>Hackfleischsoße "Bolognese Art"</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">a/a1<br/>a/a1/i</p> <p>Mangojoghurt</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">g</p> <p style="font-size: x-small;">689 kcal   2901 kJ   22 F   9 ges. FS   91 KH   23 Zu   29 Ew   5 S</p>   |
| <b>Samstag</b>    | <p>Wirsingkohleintopf mit Rindfleisch<br/>Mischbrot</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">1/a/a1<br/>a/a1/a2</p> <p>Wackelpudding "Kirsch" mit Vanillasoße</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">g<br/>g</p> <p style="font-size: x-small;">472 kcal   1974 kJ   19 F   9 ges. FS   55 KH   33 Zu   16 Ew   4 S</p>  | <p>Möhreneintopf mit Hühnerfleisch<br/>Mischbrot</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">5/a/a1/l<br/>a/a1/a2</p> <p>Wackelpudding "Kirsch" mit Vanillasoße</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">g<br/>g</p> <p style="font-size: x-small;">298 kcal   1262 kJ   3 F   1 ges. FS   50 KH   31 Zu   19 Ew   3 S</p>                     |
| <b>Sonntag</b>    | <p>Rinderwürfel in Meerrettichsoße<br/>Dampfkartoffeln</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">1/3/a/a1/g/l<br/>1/3/a/a1/g/l<br/>5/l</p> <p>Pflaumenkompott</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">3</p> <p style="font-size: x-small;">477 kcal   2004 kJ   13 F   5 ges. FS   63 KH   21 Zu   22 Ew   4 S</p>   | <p>gebratenes Hähnchenbrustfilet<br/>Blattspinat<br/>Dampfkartoffeln</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">1/3/a/a1/g/l<br/>g<br/>5/l</p> <p>Pflaumenkompott</p> <p style="text-align: right; font-size: small;">3</p> <p style="font-size: x-small;">379 kcal   1600 kJ   4 F   1 ges. FS   58 KH   19 Zu   23 Ew   5 S</p>                        |

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.