





Speisenkarte

03.02.2025 - 09.02.2025



Küche Cottbus Feldstraße

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - leichte Vollkost
Montag	<p>Grüne-Bohneneintopf mit Kartoffeln und Rindfleisch Mischbrot</p> <p>a/a1/a2</p> <p>Karamellsahnepudding Schokosoße</p> <p>g g</p> <p>373 kcal 1562 kJ 12 F 5 ges. FS 48 KH 20 Zu 18 Ew 6 S</p>	<p>1 Kochklops 1 Kapersoße Dampfkartoffeln Gurkensalat</p> <p>1/a/a1/g 5/l</p> <p>Karamellsahnepudding Schokosoße</p> <p>g g</p> <p>547 kcal 2290 kJ 19 F 8 ges. FS 71 KH 20 Zu 20 Ew 3 S</p>
Dienstag	<p>Schweinerolle "Gärtnerin Art" Bratensoße Tomaten-Paprika-Gemüse Dampfkartoffeln</p> <p>5/l</p> <p>Apfelmus</p> <p>3</p> <p>409 kcal 1720 kJ 12 F 5 ges. FS 52 KH 20 Zu 22 Ew 1 S</p>	<p>Milchreis Zucker und Zimt</p> <p>g</p> <p>Apfelmus </p> <p>3</p> <p>414 kcal 1754 kJ 5 F 3 ges. FS 75 KH 42 Zu 16 Ew 2 S</p>
Mittwoch	<p>Graupeneintopf mit Suppengemüse und Rindfleisch Mischbrot</p> <p>a/a3/l a/a3/l a/a1/a2</p> <p>Grießsahnepudding</p> <p>a/a1/g</p> <p>420 kcal 1767 kJ 11 F 4 ges. FS 61 KH 13 Zu 16 Ew 2 S</p>	<p>Blumenkohl-Möhren-Eintopf mit Schweinefleisch Mischbrot</p> <p>1/a/a1 a/a1/a2</p> <p>Grießsahnepudding</p> <p>a/a1/g</p> <p>339 kcal 1429 kJ 11 F 4 ges. FS 43 KH 19 Zu 15 Ew 2 S</p>
Donnerstag	<p>Wurstgulasch Hörnchennudeln</p> <p>2/3/8/a/a1 a/a1/c</p> <p>Buttermilchdessert Birne/Vanilla</p> <p>1/g</p> <p>681 kcal 2858 kJ 26 F 10 ges. FS 84 KH 24 Zu 25 Ew 7 S</p>	<p>Blumenkohl Gemüse Holländische Soße Dampfkartoffeln</p> <p>1/a/a1 1/a/a1/c/g 5/l</p> <p>Buttermilchdessert Birne/Vanilla</p> <p>1/g</p> <p>485 kcal 2026 kJ 22 F 6 ges. FS 57 KH 22 Zu 12 Ew 5 S</p>
Freitag	<p>Heringsstippe in Sahnesoße mit Gewürzgurkenwürfel, Zwiebel, Apfelwürfel Dampfkartoffeln</p> <p>7/10/11/c/4/g/l 7/10/11/c/4/g/l 7/10/11/c/4/g/l 5/l</p> <p>Obst </p> <p>631 kcal 2624 kJ 40 F 5 ges. FS 45 KH 14 Zu 20 Ew 7 S</p>	<p>Hähnchenpfanne mit Champignons Butterreis</p> <p>a/a1/l a/a1/l g</p> <p>Obst </p> <p>432 kcal 1810 kJ 13 F 6 ges. FS 59 KH 9 Zu 18 Ew 5 S</p>
Samstag	<p>Weißkrauteintopf mit Schweinefleisch Mischbrot</p> <p>1/a/a1 a/a1/a2</p> <p>Aprikosenpudding</p> <p>1/g</p> <p>351 kcal 1476 kJ 13 F 6 ges. FS 43 KH 15 Zu 14 Ew 3 S</p>	<p>Gemüseintopf (Erbse, Möhre, Sellerie) Mischbrot</p> <p>1/a/a1 1/a/a1 a/a1/a2</p> <p>Aprikosenpudding</p> <p>1/g</p> <p>259 kcal 1092 kJ 2 F 1 ges. FS 47 KH 15 Zu 11 Ew 3 S</p>
Sonntag	<p>Pökelkamm mit Fleischbrühe Sauerkraut mit Möhren Salzkartoffeln</p> <p>i</p> <p>Pfirsichkompott</p> <p>430 kcal 1810 kJ 12 F 5 ges. FS 53 KH 23 Zu 23 Ew 5 S</p>	<p>Mini Schweineschnitzel "Cordon Bleu" Bratensoße Buttererbsen Kartoffelpüree Pfirsichkompott</p> <p>1/a/a1 1/a/a1 g g</p> <p>495 kcal 2074 kJ 19 F 5 ges. FS 58 KH 23 Zu 22 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.