



# Speisenkarte

## 10.02.2025 - 16.02.2025

catering **RWS**  
service ●●●

Küche Cottbus Feldstraße

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - leichte Vollkost
Montag	Hühnersuppe mit Ei, Blumenkohl, Spargel Grießklößchen  Zitronenpudding mit Schokosoße 	Hackbraten Bratensoße Möhrengemüse Kartoffelpüree  Zitronenpudding mit Schokosoße 
	365 kcal   1534 kJ   12 F   4 ges. FS   30 KH   18 Zu   33 Ew   1 S	519 kcal   2179 kJ   20 F   9 ges. FS   52 KH   25 Zu   21 Ew   6 S
Dienstag	Eisbeinflisch mit Brühe Möhrensauerkraut Dampfkartoffeln  Apfelmus 	2 Eierkuchen mit Zucker  Apfelmus
	404 kcal   1703 kJ   9 F   3 ges. FS   54 KH   22 Zu   22 Ew   2 S	641 kcal   2677 kJ   35 F   4 ges. FS   69 KH   33 Zu   11 Ew   1 S
Mittwoch	Kartoffel-Lauch-Suppe mit Jagdwurstwürfel  Wackelpudding "Kirsch" mit Vanillasoße 	Spätzleintopf mit Geflügelfleisch  Wackelpudding "Kirsch" mit Vanillasoße 
	477 kcal   1997 kJ   23 F   7 ges. FS   55 KH   26 Zu   13 Ew   1 S	429 kcal   1819 kJ   4 F   1 ges. FS   71 KH   28 Zu   25 Ew   2 S
Donnerstag	Wirsing-Hackfleisch-Pfanne Salzkartoffeln  Erdbeerjoghurt 	Gemüse-Gratin mit Möhren, Kartoffeln, Blumenkohl, Erbsen und Reibekäse  Erdbeerjoghurt
	414 kcal   1739 kJ   12 F   6 ges. FS   57 KH   25 Zu   17 Ew   1 S	519 kcal   2175 kJ   16 F   11 ges. FS   67 KH   26 Zu   20 Ew   1 S
Freitag	Brathering mit Tunke Bratkartoffeln  Gemüsesalat (Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Paprika) 	Kräuterquark mit Leinöl Dampfkartoffeln  Gemüsesalat (Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Paprika) 
	465 kcal   1955 kJ   22 F   3 ges. FS   47 KH   18 Zu   17 Ew   6 S	379 kcal   1576 kJ   2 F   1 ges. FS   59 KH   29 Zu   29 Ew   4 S
Samstag	Porree-Eintopf mit Schweinefleisch Mischbrot  Rote Grütze mit Sahne 	Peitzer Fischtopf mit Paprika, Seelachs, Tomate, Zwiebel und Kartoffelwürfeln  Rote Grütze mit Sahne 
	394 kcal   1649 kJ   15 F   7 ges. FS   48 KH   21 Zu   14 Ew   3 S	265 kcal   1117 kJ   4 F   2 ges. FS   42 KH   19 Zu   14 Ew   0 S
Sonntag	gebratenes Putenschnitzel mit Letscho Kartoffelpüree  Rhabarberkompott mit Vanillasoße 	Rinderschmorbraten Bratensoße Apfelrotkohl  Salzkartoffeln  Rhabarberkompott mit Vanillasoße 
	514 kcal   2175 kJ   11 F   3 ges. FS   73 KH   42 Zu   27 Ew   5 S	583 kcal   2457 kJ   15 F   5 ges. FS   81 KH   41 Zu   26 Ew   4 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.