



# Speisenkarte

## 17.02.2025 - 23.02.2025



Küche Cottbus Feldstraße

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - leichte Vollkost
Montag	gebratenes Schweineleiberragout in Zwiebel-Paprika-Soße Kartoffelpüree Götterspeise "Waldmeister" Vanillesoße  464 kcal   1953 kJ   9 F   5 ges. FS   44 KH   17 Zu   51 Ew   5 S	Bauertopf (Bohne, Zucchini, Paprika mit Rindfleisch Mischbrot Götterspeise "Waldmeister" Vanillesoße  500 kcal   2097 kJ   17 F   8 ges. FS   40 KH   17 Zu   46 Ew   1 S
Dienstag	Currywurst Curry-Tomaten-Soße Kartoffelpüree Weißkohlrkost Obst  699 kcal   2930 kJ   46 F   17 ges. FS   49 KH   21 Zu   19 Ew   8 S	Grießbrei Heiße Sauerkirschen Obst  478 kcal   2025 kJ   1 F   0 ges. FS   101 KH   57 Zu   13 Ew   0 S
Mittwoch	Rosenkohleintopf mit Rindfleisch Mischbrot Vanillapudding mit Schokosoße  445 kcal   1866 kJ   17 F   7 ges. FS   46 KH   20 Zu   20 Ew   4 S	Hirse-Gemüse-Eintopf mit Schweinefleisch Mischbrot Vanillapudding mit Schokosoße  350 kcal   1483 kJ   8 F   3 ges. FS   49 KH   19 Zu   16 Ew   1 S
Donnerstag	Hackfleischsoße "Bolognese Art" Spaghetti Kirschquark  596 kcal   2506 kJ   17 F   6 ges. FS   76 KH   15 Zu   31 Ew   4 S	Waldpilzragout Semmelknödel "Böhmische Art" Kirschquark  288 kcal   1211 kJ   9 F   5 ges. FS   32 KH   10 Zu   17 Ew   7 S
Freitag	<b>Nudel-Gemüse-Auflauf</b>  <b>Apfelkompott</b>  734 kcal   3080 kJ   27 F   12 ges. FS   91 KH   23 Zu   26 Ew   2 S	<b>Fischstäbchen</b> <b>Gemüse-Dill-Soße</b> <b>Kartoffelpüree</b>  <b>Apfelkompott</b>  549 kcal   2298 kJ   21 F   6 ges. FS   65 KH   23 Zu   19 Ew   3 S
Samstag	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch Mischbrot Schokopudding mit Vanillasoße  400 kcal   1694 kJ   13 F   6 ges. FS   49 KH   25 Zu   19 Ew   4 S	Klare Hühnerbrühe mit Wurzelgemüse,, Fadennudeln und Rindfleisch Mischbrot Schokopudding mit Vanillasoße  444 kcal   1865 kJ   14 F   5 ges. FS   51 KH   18 Zu   28 Ew   2 S
Sonntag	Honigkrustenbraten Bratensoße Bohnengemüse mit Butter Dampfkartoffeln Fruchtcocktail  422 kcal   1771 kJ   12 F   4 ges. FS   52 KH   20 Zu   25 Ew   4 S	gedünstete Hähnchenbrust Bratensoße Blumenkohlgemüse Kartoffelpüree Fruchtcocktail  344 kcal   1453 kJ   6 F   3 ges. FS   43 KH   19 Zu   26 Ew   6 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.