



Speisenkarte

24.02.2025 - 02.03.2025



Küche Cottbus Feldstraße

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - leichte Vollkost
Montag	<p>Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch Mischbrot</p> <p>Himbeerpudding mit Vanillesoße</p> <p>372 kcal 1566 kJ 13 F 6 ges. FS 48 KH 22 Zu 15 Ew 4 S</p>	<p>gemischter Gulasch vom Rind und Schwein Makkaroni</p> <p>Himbeerpudding mit Vanillesoße</p> <p>674 kcal 2926 kJ 22 F 10 ges. FS 91 KH 20 Zu 32 Ew 4 S</p>
Dienstag	<p>Wellfleisch mit Brühe Möhrensauerkraut Dampfkartoffeln</p> <p>Apfelmus </p> <p>432 kcal 1818 kJ 12 F 5 ges. FS 55 KH 22 Zu 22 Ew 2 S</p>	<p>2 Quarkkeulchen mit Zucker</p> <p>Apfelmus</p> <p>386 kcal 1624 kJ 9 F 1 ges. FS 66 KH 38 Zu 9 Ew 1 S</p>
Mittwoch	<p>Gelbe-Erbsen-Eintopf Kasselerfleisch (Eintopf)</p> <p>Erdbeer-Rhabarber-Joghurt</p> <p>422 kcal 1778 kJ 8 F 3 ges. FS 55 KH 11 Zu 27 Ew 2 S</p>	<p>Klare Hühnerbrühe mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch) Nudeln und Eierstich Mischbrot</p> <p>Erdbeer-Rhabarber-Joghurt</p> <p>342 kcal 1439 kJ 8 F 3 ges. FS 38 KH 12 Zu 27 Ew 3 S</p>
Donnerstag	<p>Schaschlikragout vom Schwein mit Paprika, Zwiebel, Gewürzgurke Dampfkartoffeln</p> <p>Waldfruchtpudding</p> <p>577 kcal 2448 kJ 24 F 11 ges. FS 64 KH 17 Zu 25 Ew 2 S</p>	<p>Blumenkohlgemüse Holländische Soße Dampfkartoffeln</p> <p>Waldfruchtpudding</p> <p>747 kcal 3147 kJ 41 F 26 ges. FS 78 KH 21 Zu 13 Ew 8 S</p>
Freitag	<p>Schollenfilet in Eihülle Zitronen-Buttersoße Dampfkartoffeln Gurkensalat</p> <p>Wackelpudding "Kirsch" mit Vanillasoße</p> <p>504 kcal 2236 kJ 19 F 10 ges. FS 69 KH 29 Zu 19 Ew 4 S</p>	<p>Jägerschnitzel Tomatensoße Spirelli</p> <p>Wackelpudding "Kirsch" mit Vanillasoße</p> <p>855 kcal 3594 kJ 25 F 5 ges. FS 126 KH 49 Zu 26 Ew 6 S</p>
Samstag	<p>Feuerbohnenetopf mit Mais, Paprika, Kartoffeln, Brechbohnen, Kidneybohnen mit Jagdwurst</p> <p>Milchreis mit Apfelsonne</p> <p>449 kcal 1880 kJ 19 F 5 ges. FS 48 KH 9 Zu 16 Ew 6 S</p>	<p>Gemüseetopf (Erbse, Möhre, Sellerie) mit Rindfleisch Mischbrot</p> <p>Milchreis mit Apfelsonne </p> <p>390 kcal 1634 kJ 11 F 5 ges. FS 54 KH 12 Zu 16 Ew 4 S</p>
Sonntag	<p>Rindergulasch mit Waldpilzen Apfelrotkohl Dampfkartoffeln</p> <p>Obstsalat</p> <p>414 kcal 1740 kJ 10 F 4 ges. FS 53 KH 18 Zu 24 Ew 2 S</p>	<p>Putenrollbraten Bratensoße Blumenkohlgemüse mit Butter Dampfkartoffeln</p> <p>Obstsalat</p> <p>371 kcal 1560 kJ 10 F 4 ges. FS 48 KH 16 Zu 21 Ew 6 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.