Marie		iseplan Mittag	Küche Cottbus Feldstraße		12.05.20	25	- 18.05.2025				Änderungen vorbe	nalten!	catering RW	15
	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
	Bauernroulade	a/a1/c	gebackener Leberkäse	2/3/8	Kohlrabieintopf	1/a/a1	Pökelkamm mit Brühe	ı	Schweinegulasch "Szegediner Art"	a/a1	Kraut- und Rübentopf	5/i/I	Rindersauerbraten	1/1
	Bratensoße		Zwiebelsoße	1	mit Schweinefleisch		Sauerkohl		Dampfkartoffeln	5/1	mit Chinakohl	5/i/I	Bratensoße	
Menü 1	Spargelgemüse		Porreegemüse	a/a1/g	Roggenmischbrot	a	Dampfkartoffeln	5/1			und Rindfleisch		Rotkohl	1
	Dampfkartoffeln	5/1	Kartoffelpürree	8							Mischbrot	a/a1/a2	Salzkartoffeln	5/1
	Kürbiscremesuppe	e	Grießbrei	a/a1/g	Leipziger-Allerlei- Eintopf	1	Putengulasch	1/a/a1/l	Heringsstippe in Sahnesoße	9/c/d/g/ Л	<sup>1</sup> Möhreneintopf	5/a/a1/l	Schweinesteak	
	Roggenmischbrot	a	Heiße Erdbeeren		mit Rindfleisch		Mischgemüse	8	Dampfkartoffeln	5/1	mit Schweinefleisch		Zwiebel-Gurken-Soße	2/9/a/ /j
Menü 2							Salzkartoffeln	5/1					mit Karotten- Rahm-Gemüse	a/a1/g
													Petersilienkartoffeln	5/1
Dessert	Apfelkompott	3	Obst		Götterspeise "Kirsch"		Milchschokopudding	В	Obst		Grießsahnepudding	a/a1/g	Pfirsichkompott	9/10/1
ŏ					mit Vanillesoße	В								

Anderungen 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 nicht ausgewiesenen Komponienten für Frühstück, Vesper und Abendbrot zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene (z.B. 1, z. a, b. ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter https://nvs-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaelsanspruch/allergenmanagement/