



Speisenplan 17.11.2025 - 23.11.2025



Küche Cottbus Feldstraße

Nur für interne Zwecke! Dieser Plan ist nicht zum Aushang geeignet!

	Montag 17.11.2025	Dienstag 18.11.2025	Mittwoch 19.11.2025	Donnerstag 20.11.2025	Freitag 21.11.2025	Samstag 22.11.2025	Sonntag 23.11.2025
Menü 1 - Vollkost	Bauernmroulade a/a1/c	gebackener Leberkäse 2/3/8	Kohlrabiintopf 1/a/a1	Gemüse- Hackfleisch-Pfanne	Schweinegulasch a/a1	Kraut- und Rübenpotp 5//1	Rindersauerbraten 1//1
	Bratensoße	Zwiebel-Paprika-Soße	mit Schweinefleisch		"Szegetiner Art" a/a1	mit Chinakohl 5//1	Bratensoße
	Erbsen- g	Kartoffelpüree g	Roggenmischbrot g	Salzkartoffeln a	Salzkartoffeln 5//1	und Rindfleisch 5//1	Rotkohl 1
	Möhren-Gemüse g					Mischbrot a/a1/a2	Salzkartoffeln 5//1
	Salzkartoffeln 5//1						
	Apfelmus 3	Obst	Götterspeise "Kirsch" mit Vanillesoße g	Milchschokopudding g	Obst g	Grießsahnepudding a/a1/g	Pfirsichkompott 9/10/11
	548 kcal 2292 kJ 20 g F 7,5 g ges. FS 19 g EW 71 g KH 22 g Zucker 5,4 g Salz	461 kcal 1926 kJ 23 g F 10,5 g ges. FS 15 g EW 46 g KH 14,2 g Zucker 4,9 g Salz	448 kcal 1877 kJ 20 g F 8,5 g ges. FS 28 g EW 36 g KH 16,4 g Zucker 3,1 g Salz	544 kcal 2287 kJ 16 g F 7 g ges. FS 26 g EW 71 g KH 20 g Zucker 4,4 g Salz	446 kcal 1870 kJ 15 g F 5,6 g ges. FS 20 g EW 56 g KH 13,3 g Zucker 2,8 g Salz	505 kcal 2110 kJ 24 g F 9,4 g ges. FS 20 g EW 49 g KH 18,3 g Zucker 1,5 g Salz	386 kcal 1626 kJ 8 g F 3,6 g ges. FS 18 g EW 58 g KH 20,9 g Zucker 5,6 g Salz
Menü 2 - leichte Vollkost	Kürbiscremesuppe g	Grießbrei a/a1/g	Leipziger- 1	Putengulasch 1/a/a1/1	Heringstippe c/d/e/j/h	Möhreneintopf 5/a/a1/1	Schweinesteak
	Roggenmischbrot a	Heiße Erdbeeren	Allerlei-Eintopf 1	Mischgemüse g	in Sahnesoße c/d/e/j/h	mit Schweinefleisch 2/9/a/a3 //1	Zwiebel-Gurken-Soße
			mit Rindfleisch	Salzkartoffeln 5//1	Salzkartoffeln 5//1		Petersilienkartoffeln 5//1
	Apfelmus 3	Obst	Götterspeise "Kirsch" mit Vanillesoße g	Milchschokopudding g	Obst g	Grießsahnepudding a/a1/g	Pfirsichkompott
	223 kcal 926 kJ 8 g F 5 g ges. FS 4 g EW 31 g KH 18,6 g Zucker 1,3 g Salz	511 kcal 2167 kJ 13 g F 0,2 g ges. FS 16 g EW 107 g KH 69,5 g Zucker 0,4 g Salz	440 kcal 1844 kJ 20 g F 8,7 g ges. FS 28 g EW 32 g KH 14,6 g Zucker 4,2 g Salz	474 kcal 1991 kJ 18 g F 3,3 g ges. FS 28 g EW 70 g KH 19,2 g Zucker 11,2 g Salz	703 kcal 2929 kJ 38 g F 6,2 g ges. FS 21 g EW 66 g KH 25,8 g Zucker 5,3 g Salz	351 kcal 1475 kJ 12 g F 4,7 g ges. FS 16 g EW 41 g KH 21,7 g Zucker 2,8 g Salz	677 kcal 2836 kJ 32 g F 11,2 g ges. FS 33 g EW 63 g KH 17 g Zucker 4,4 g Salz