



Speisenplan 29.12.2025 - 04.01.2026



Küche Cottbus Feldstraße

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

	Montag 29.12.2025	Dienstag 30.12.2025	Silvester 31.12.2025	Neujahr 01.01.2026	Freitag 02.01.2026	Samstag 03.01.2026	Sonntag 04.01.2026
Menü 1 - Vollkost	Schweineleberragout	Currywurst ^{2/3/B}	Rosenkohleintopf ^{1/5/a/a1/l}	Schweinesteak	Hackfleischsoße ^{a/a1/l}	Leipziger- ¹	Honigkrustenbraten ^{2/3/V}
	in Zwiebel-	Curry-Tomaten-Soße ^{1/a/a1/l}	mit Rindfleisch	Zwiebel- ^{2/9/a/a1/l}	"Bolognese Art" ^{a/a1/l}	Allerlei-Eintopf ¹	Bratensoße
	Paprika-Soße	Kartoffelpüree ^g	Mischbrot ^{a/a1/a2}	Gurken-Soße ^{2/9/a/a1/l}	Spaghetti ^{a/a1}	mit Schweinefleisch	mit Bohnen ^{a/a1}
	Kartoffelpüree ^g	Weißkohlrohkost		Petersilienkartoffeln ^{5/l}		Mischbrot ^{a/a1/a2}	Salzkartoffeln ^{5/l}
	Götterspeise "Waldmeister"	Obst	Sahnepudding ^{1/g}	Kirschquark ^g	Rote Bete Salat ⁹	Milchschokopudding ^g	Pflaumenkompott ³
	mit Vanillesoße ^g						
	519 kcal 2187 kJ 9 g F 4,7 g ges. FS 53 g EW 54 g KH 17,7 g Zucker 5,9 g Salz	682 kcal 2860 kJ 37 g F 13,8 g ges. FS 19 g EW 65 g KH 25,6 g Zucker 8,4 g Salz	540 kcal 2259 kJ 24 g F 9,6 g ges. FS 25 g EW 50 g KH 25,9 g Zucker 4,5 g Salz	701 kcal 2932 kJ 35 g F 13 g ges. FS 39 g EW 55 g KH 11 g Zucker 4,5 g Salz	645 kcal 2718 kJ 16 g F 4,8 g ges. FS 27 g EW 93 g KH 14,8 g Zucker 6,4 g Salz	415 kcal 1750 kJ 14 g F 5,6 g ges. FS 22 g EW 46 g KH 17,8 g Zucker 3,9 g Salz	421 kcal 1773 kJ 7 g F 1,8 g ges. FS 21 g EW 67 g KH 21 g Zucker 5,5 g Salz
Menü 2 - leichte Vollkost	Bauerntopf (Bohne, Zucchini, Paprika)	Grießbrei ^{a/a1/g}	Hirse-Gemüse-Eintopf ¹	Lachswürfel ^{d/g/l}	Waldpilzragout ^{g/l}	Klare Hühnerbrühe ¹	gedünstete
	mit Rindfleisch	Heiße Sauerkirschen	mit Schweinefleisch	in Gemüse- ^{d/g/l}	Semmelknödel ^{3/a/a1/c/g}	mit Wurzelgemüse,, ^{a/a1/c}	Hähnchenbrust
	Mischbrot ^{a/a1/a2}		Mischbrot ^{a/a1/a2}	Sahne-Soße ^{d/g/l}	"Bolognese Art" ^{3/a/a1/c/g}	Fadennudeln	Bratensoße
				Bunte Spirelli ^{a/a1}		Mischbrot ^{a/a1/a2}	Erbsen-Möhren Gemüse ^g
	Götterspeise "Waldmeister"	Obst	Sahnepudding ^{1/g}	Kirschquark ^g	Rote Bete Salat ⁹	Milchschokopudding ^g	Salzkartoffeln ^{5/l}
	mit Vanillesoße ^g						Pflaumenkompott
	591 kcal 2477 kJ 22 g F 9,3 g ges. FS 51 g EW 46 g KH 18,4 g Zucker 1,2 g Salz	528 kcal 2242 kJ 1 g F 0,3 g ges. FS 16 g EW 111 g KH 74 g Zucker 0,4 g Salz	447 kcal 1891 kJ 14 g F 5,3 g ges. FS 23 g EW 53 g KH 25,3 g Zucker 1,2 g Salz	741 kcal 3116 kJ 19 g F 9,1 g ges. FS 43 g EW 95 g KH 15,4 g Zucker 4 g Salz	389 kcal 1641 kJ 8 g F 3,7 g ges. FS 15 g EW 59 g KH 12,3 g Zucker 10 g Salz	406 kcal 1712 kJ 8 g F 2,2 g ges. FS 35 g EW 48 g KH 13,1 g Zucker 2,9 g Salz	422 kcal 1779 kJ 4 g F 2,3 g ges. FS 28 g EW 66 g KH 22,7 g Zucker 6,8 g Salz

Das RWS Catering-Team wünscht allen
einen guten Start ins Jahr 2026!