



Speisenplan 03.08.2026 - 09.08.2026



Küche Cottbus Feldstraße

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

	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026	Samstag 08.08.2026	Sonntag 09.08.2026
Menü 1 - Vollkost	Schweinefrikadelle a/a1/c	Feuerfleisch a/a1	Kesselgulasch 5/l	Kräuterquark g/l	paniertes 1/8/a/a 1/d/g/l	Nudeleintopf a/a1/c/l	Paniertes 1/a/a1
	Bratensoße	vom Schwein a/a1	vom Rind 5/l	mit Leinöl g/l	Seelachsfilet 1/8/a/a 1/d/g/l	(Möhren, Porree a/a1/c/l	Schweineschnitzel 1/a/a1
	Möhrengemüse 1/a/a1	mit Paprika- a/a1	mit Erbsen, Möhren, 5/l	Salzkartoffeln 5/l	Remouladensoße 1/2/3/9 /c/g/l	Blumenkohl) a/a1/c/l	Bratensoße
	Salzkartoffeln 5/l	Zwiebel-Soße a/a1	Bohnen und Paprika 5/l		Bratkartoffeln	mit Geflügelfleisch	Buttererbsen 6
		Kräuterpüree 5/g/l				Mischbrot a/a1/a2	Salzkartoffeln 5/l
	Zitronenpudding 6	Himbeerquark 6	Obst	Rote Bete Salat 9	Grüne-Bohnen-Salat	melone	Milchreis mit Apfeloße 3
	691 kcal 2889 kJ 31 g F 9,8 g ges. FS 25 g EW 75 g KH 20,2 g Zucker 5,8 g Salz	623 kcal 2617 kJ 24 g F 10,2 g ges. FS 33 g EW 68 g KH 31 g Zucker 1,8 g Salz	199 kcal 835 kJ 4 g F 1,6 g ges. FS 12 g EW 28 g KH 13,9 g Zucker 0,1 g Salz	305 kcal 1287 kJ 3 g F 0,7 g ges. FS 23 g EW 46 g KH 15,9 g Zucker 3,9 g Salz	1273 kcal 5283 kJ 94 g F 7,9 g ges. FS 26 g EW 76 g KH 15,7 g Zucker 8 g Salz	318 kcal 1343 kJ 5 g F 1,4 g ges. FS 22 g EW 44 g KH 4,8 g Zucker 3,9 g Salz	545 kcal 2283 kJ 10 g F 3,5 g ges. FS 29 g EW 81 g KH 12,7 g Zucker 4,3 g Salz
Menü 2 - leichte Vollkost	Gemüseintopf 1/5/a/a 1/l	Germknödel 3/a/a1	Brühkartoffeleintopf 5/l/l	Kochklops	Spaghetti a/a1	Kartoffelsuppe 5/l/l	Kalbsgulasch
	(Erbsen, Möhren, Spargel, Blumenkohl)	mit Pflaumenmus- füllung 3/a/a1	mit Gemüse (Möhre, Porree, Blumenkohl) 5/l/l	vom Schwein	Schinken-Käse-Soße 1/2/3/8 /a/a1/g	mit Wiener Würstchen 2/3/8	mit Bohnen a/a1
	mit Schweinefleisch	Vanillasoße 6	Mischbrot a/a1/a2	Petersilienkartoffeln 5/l		vom Schwein 2/3/8	Semmelknödel 3/a/a1/c /g
	Mischbrot a/a1/a2					Mischbrot a/a1/a2	"Böhmische Art" 3/a/a1/c /g
	Zitronenpudding 6	Himbeerquark 6	Obst	Rote Bete Salat 9	Grüne-Bohnen-Salat	melone	Milchreis mit Apfeloße 3
	470 kcal 1978 kJ 14 g F 5,3 g ges. FS 24 g EW 62 g KH 22 g Zucker 4,3 g Salz	712 kcal 3014 kJ 5 g F 2,6 g ges. FS 22 g EW 143 g KH 67,8 g Zucker 1,5 g Salz	274 kcal 1152 kJ 1 g F 0,1 g ges. FS 7 g EW 56 g KH 14,1 g Zucker 2,2 g Salz	588 kcal 2458 kJ 26 g F 10,6 g ges. FS 23 g EW 63 g KH 9,6 g Zucker 5,3 g Salz	600 kcal 2526 kJ 13 g F 5,2 g ges. FS 23 g EW 96 g KH 14,6 g Zucker 5,6 g Salz	542 kcal 2261 kJ 29 g F 12 g ges. FS 20 g EW 49 g KH 4,2 g Zucker 5,7 g Salz	629 kcal 2650 kJ 19 g F 6,4 g ges. FS 31 g EW 82 g KH 13,3 g Zucker 5,8 g Salz