



Speisenplan 31.08.2026 - 06.09.2026



Küche Cottbus Feldstraße

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

	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
Menü 1 - Vollkost	Hühnersuppe	Eierragout	Kartoffel-Lauch-Suppe	Wirsing-	Brathering	Porree-Eintopf	Hähnchen-
	mit Ei, Spargel,	mit Blumenkohl,	mit Jagdwurstwürfel	Hackfleisch-Pfanne	mit Zwiebeltunke	mit Kartoffelwürfeln	geschnetztes
	Blumenkohl	Champignons	vom Schwein	(Schwein)	Bratkartoffeln	und Schweinefleisch	mit Gemüse
	und Fadennudeln	und Möhrenwürfeln		Salzkartoffeln		Mischbrot	(Erbsen, Möhren)
	Zitronenpudding	Apfelmus	Obst	Erdbeerjoghurt	Bohnensalat	Obst	Pflaumenkompott
	1027 kcal 4254 kJ 89 g F 22,9 g ges. FS 12 g EW 43 g KH 15,9 g Zucker 0,3 g Salz	457 kcal 1917 kJ 16 g F 5,3 g ges. FS 21 g EW 55 g KH 19 g Zucker 2,6 g Salz	429 kcal 1785 kJ 23 g F 6,9 g ges. FS 12 g EW 42 g KH 12,3 g Zucker 1,4 g Salz	408 kcal 1713 kJ 11 g F 5,5 g ges. FS 17 g EW 56 g KH 24,3 g Zucker 1,1 g Salz	993 kcal 4180 kJ 55 g F 8 g ges. FS 52 g EW 67 g KH 18,9 g Zucker 8,6 g Salz	454 kcal 1897 kJ 16 g F 7,4 g ges. FS 20 g EW 48 g KH 17,3 g Zucker 3,9 g Salz	318 kcal 1338 kJ 2 g F 0,4 g ges. FS 17 g EW 56 g KH 18,3 g Zucker 3,2 g Salz
Menü 2 - leichte Vollkost	Hackbraten	2 Eierkuchen	Spätzleintopf	Spirelli	Kräuterquark	Peitzer Fischtopf	Malzbierbraten
	vom Schwein	mit Zucker	(Möhren, Blumenkohl,	Gemüse- 	mit Leinöl	mit Paprika, Tomate,	vom Schwein
	Bratensoße		Rosenkohl, Porree)	Tomaten-Soße	Salzkartoffeln	Seelachs, Zwiebel	Bratensoße
	Möhrengemüse		mit Geflügelfleisch			und Kartoffelwürfeln	Mischgemüse
	Salzkartoffeln		(Huhn)				Salzkartoffeln
	Zitronenpudding	Apfelmus	Obst	Erdbeerjoghurt	Bohnensalat	Obst	Pflaumenkompott
	491 kcal 2058 kJ 15 g F 6,1 g ges. FS 19 g EW 68 g KH 24 g Zucker 5 g Salz	774 kcal 3230 kJ 43 g F 5,1 g ges. FS 14 g EW 79 g KH 35,5 g Zucker 1,1 g Salz	428 kcal 1808 kJ 6 g F 1,5 g ges. FS 28 g EW 64 g KH 15,3 g Zucker 2,8 g Salz	590 kcal 2489 kJ 10 g F 3 g ges. FS 18 g EW 104 g KH 25 g Zucker 5,2 g Salz	341 kcal 1437 kJ 2 g F 0,6 g ges. FS 26 g EW 53 g KH 21,8 g Zucker 3,1 g Salz	210 kcal 884 kJ 1 g F 0,1 g ges. FS 13 g EW 35 g KH 14,5 g Zucker 0,2 g Salz	415 kcal 1746 kJ 8 g F 3,1 g ges. FS 20 g EW 63 g KH 24,7 g Zucker 4,2 g Salz