



Speisenplan 07.09.2026 - 13.09.2026



Küche Cottbus Feldstraße

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

	Montag 07.09.2026	Dienstag 08.09.2026	Mittwoch 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
Menü 1 - Vollkost	gebratenes Schweineleberragout in Zwiebel- Paprika-Soße Kartoffelpüree Götterspeise "Waldmeister" mit Vanillesoße	Currywurst 2/3/8 vom Schwein 2/3/8 Curry-Tomaten-Soße 1/a/a1/l Kartoffelpüree g  Weißkrautsalat	Grüne-Bohnen- Eintopf 1/5/l mit Kartoffelwürfeln 1/5/l und Kasselerfleisch 2/3 vom Schwein 2/3 Mischbrot a/a1/a2 Obst	Hackfleischsoße a/a1 "Bolognese Art" (Rind) a/a1 Spaghetti a/a1/l Kirschquark g	Spätzle- a/a1/c Gemüse-Pfanne a/a1/c (Erbsen, Zwiebeln, a/a1/c Champignons, Mais) a/a1/c Milchschockopudding g	Leipziger- 1 Allerlei-Eintopf 1 mit Kartoffelwürfeln 1 und Schweinefleisch Mischbrot a/a1/a2 Obst g	Honigkrustenbraten 2/3/l/l vom Schwein 2/3/l/l Bratensoße Bohngengemüse mit Butter g Salzkartoffeln 5/l Naturjoghurt g
	468 kcal 1972 kJ 9 g F 4,3 g ges. FS 52 g EW 44 g KH 17,1 g Zucker 5,2 g Salz	572 kcal 2398 kJ 36 g F 13,3 g ges. FS 17 g EW 43 g KH 15,2 g Zucker 7,5 g Salz	385 kcal 1612 kJ 10 g F 4 g ges. FS 23 g EW 49 g KH 18,7 g Zucker 8,4 g Salz	700 kcal 2949 kJ 18 g F 6,5 g ges. FS 34 g EW 96 g KH 17,8 g Zucker 4,7 g Salz	327 kcal 1385 kJ 4 g F 0,8 g ges. FS 12 g EW 59 g KH 15,9 g Zucker 1,9 g Salz	392 kcal 1647 kJ 14 g F 5,5 g ges. FS 20 g EW 42 g KH 17,3 g Zucker 3,8 g Salz	369 kcal 1545 kJ 12 g F 5,7 g ges. FS 22 g EW 41 g KH 9,1 g Zucker 3,8 g Salz
	Bauerntopf (Bohnen, 5/l/l) Zucchini, Paprika) 5/l/l) mit Rindfleisch Mischbrot a/a1/a2 Götterspeise "Waldmeister" mit Vanillesoße g	Grießbrei a/a1/g Heiße Sauerkirschen Weißkrautsalat	Hirse-Gemüse- Eintopf 1 mit Schweinefleisch Mischbrot a/a1/a2 Obst	Waldpilzragout g/l (Butterpilze, g/l Egerlinge) g/l Semmelknödel 3/a/a1/c /g "Böhmische Art" 3/a/a1/c /g Kirschquark g	Seelachswürfel a/a1/d in Kräuter-Paprika- a/a1/d Tomaten-Soße a/a1/d Salzkartoffeln 5/l  Milchschockopudding g	Reiseintopf 1 (Möhren, Porree, 1 Blumenkohl) 1 mit Geflügelfleisch (Huhn) Obst g	gedünstete Hähnchenbrust Geflügelsoße a/a1/l mit Karotten- Rahm-Gemüse a/a1/g Salzkartoffeln 5/l Naturjoghurt
	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	502 kcal 2129 kJ 1 g F 0,3 g ges. FS 17 g EW 104 g KH 68,3 g Zucker 1,4 g Salz	411 kcal 1734 kJ 14 g F 5,2 g ges. FS 20 g EW 46 g KH 17,1 g Zucker 1,1 g Salz	443 kcal 1869 kJ 10 g F 5,4 g ges. FS 22 g EW 62 g KH 15,3 g Zucker 8,3 g Salz	334 kcal 1409 kJ 1 g F 0,2 g ges. FS 21 g EW 57 g KH 19,1 g Zucker 1,2 g Salz	403 kcal 1701 kJ 5 g F 1,2 g ges. FS 21 g EW 67 g KH 13,1 g Zucker 2,1 g Salz	456 kcal 1913 kJ 10 g F 6,2 g ges. FS 30 g EW 58 g KH 15,7 g Zucker 7,8 g Salz