



Speisenplan 14.09.2026 - 20.09.2026



Küche Cottbus Feldstraße

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

	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026	Samstag 19.09.2026	Sonntag 20.09.2026
Menü 1 - Vollkost	Pichelsteiner Eintopf 1/5/a/a 1/l/l	Gemüsepfanne a/a1	Gelbe-Erbсен-Eintopf 5/a/a1/i /l	Schaschlikragout 2/9/a/a 1	Heringsstippe c/d/g/j/l	Linseneintopf 5/a/a1/l	Schweine- g/l
	(Weißkohl, Porree, 1/5/a/a 1/l/l	(Blumenkohl, Möhren, a/a1	mit Kartoffelwürfeln 5/a/a1/i /l	vom Schwein 2/9/a/a 1	in Sahnesoße c/d/g/j/l	mit Kartoffelwürfeln 5/a/a1/l	geschnetzeltes g/l
	Kartoffeln, Möhren) 1/5/a/a 1/l/l	Rosenkohl, Brokkoli) a/a1	und Kasselerfleisch 2/3	Salzkartoffeln 5/l	mit Gewürzgurke, c/d/g/j/l	und Knackwurst 2/3/4	mit Gemüse g/l
	mit Schweinefleisch a/a1/a2	in Kräutersoße a/a1	vom Schwein 2/3		Zwiebeln und Apfel c/d/g/j/l	vom Schwein 2/3/4	(Erbсен, Möhren) g/l
	Mischbrot a/a1/a2	Salzkartoffeln 5/l	Roggenmischbrot a		Salzkartoffeln 5/l	Mischbrot a/a1/a2	Salzkartoffeln 5/l
	Himbeerpudding 1/g	Apfelmus 3	Obst 3	Waldfruchtpudding g	Gurkensalat 3	Obst 3	Pflaumenkompott 3
	434 kcal 1824 kJ 16 g F 6,7 g ges. FS 20 g EW 49 g KH 18,7 g Zucker 4,5 g Salz	300 kcal 1260 kJ 2 g F 0,5 g ges. FS 10 g EW 55 g KH 21 g Zucker 2,1 g Salz	543 kcal 2284 kJ 11 g F 3,8 g ges. FS 32 g EW 73 g KH 14 g Zucker 3,2 g Salz	575 kcal 2442 kJ 24 g F 10,8 g ges. FS 24 g EW 64 g KH 17 g Zucker 1,7 g Salz	650 kcal 2705 kJ 39 g F 6,4 g ges. FS 20 g EW 51 g KH 18,7 g Zucker 5,7 g Salz	679 kcal 2854 kJ 14 g F 8,2 g ges. FS 39 g EW 90 g KH 21,6 g Zucker 4,3 g Salz	521 kcal 2187 kJ 23 g F 8,5 g ges. FS 20 g EW 58 g KH 19,3 g Zucker 1,9 g Salz
Menü 2 - leichte Vollkost	Schweinegulasch	Milchreis g	Klare Hühnerbrühe l	Blumenkohlgemüse 1/a/a1	Hörnchennudeln a/a1/c	Gemüseeeintopf 1/5/a/a 1/l	gebratenes
	Makkaroni a/a1/c	Zucker und Zimt	Hörnchennudeln a/a1/c	Holländische Soße 1/c/g/j	Wurstgulasch a/a1/c	(Erbсен, Möhren, 1/5/a/a 1/l	Hähnchenbrustfilet
				Salzkartoffeln 5/l	vom Schwein 2/3/8/a /a1	Sellerie) 1/5/a/a 1/l	Geflügelsoße 1/a/a1/l
						mit Schweinefleisch	Kohlrabigemüse
						Mischbrot a/a1/a2	Salzkartoffeln 5/l
	Himbeerpudding 1/g	Apfelmus 3	Obst 3	Waldfruchtpudding g	Gurkensalat 3	Obst 3	Pflaumenkompott
	623 kcal 2631 kJ 19 g F 7,5 g ges. FS 28 g EW 84 g KH 14,4 g Zucker 5,4 g Salz	487 kcal 2060 kJ 6 g F 3,6 g ges. FS 18 g EW 89 g KH 53 g Zucker 1,7 g Salz	534 kcal 2254 kJ 8 g F 2,2 g ges. FS 24 g EW 88 g KH 14,7 g Zucker 6,1 g Salz	758 kcal 3193 kJ 41 g F 26,1 g ges. FS 14 g EW 80 g KH 21 g Zucker 8,8 g Salz	683 kcal 2866 kJ 26 g F 8 g ges. FS 26 g EW 84 g KH 11,2 g Zucker 8,1 g Salz	429 kcal 1799 kJ 14 g F 5,2 g ges. FS 22 g EW 54 g KH 18,6 g Zucker 4,2 g Salz	472 kcal 1989 kJ 8 g F 3,4 g ges. FS 28 g EW 68 g KH 24,8 g Zucker 11,9 g Salz