



Speisenplan 12.10.2026 - 18.10.2026



Küche Cottbus Feldstraße

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

	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026	Samstag 17.10.2026	Sonntag 18.10.2026
Menü 1 - Vollkost	Pikanter Hackfleischtopf (Rind, Schwein) mit Kartoffelwürfeln, Paprika und Bohnen Mischbrot Gurkensalat	Bratwurst vom Schwein Bratensoße Möhrensauerkraut Salzkartoffeln Apfelmus	Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasselerfleisch vom Schwein Mischbrot Obst	Bauernsülze vom Schwein Remouladensoße Bratkartoffeln Rote Grütze mit Vanillasoße	gedünstetes Seehechtfilet Spreewaldsoße (Gurke, Zwiebel) Salzkartoffeln Aprikosenpudding	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch Mischbrot Obst	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße Wurzelgemüse Salzkartoffeln Bananenjoghurt
	270 kcal 1134 kJ 10 g F 3,6 g ges. FS 16 g EW 28 g KH 8 g Zucker 1 g Salz	1044 kcal 4391 kJ 38 g F 12,4 g ges. FS 37 g EW 136 g KH 33 g Zucker 28,1 g Salz	577 kcal 2420 kJ 12 g F 4,4 g ges. FS 33 g EW 74 g KH 17,2 g Zucker 5,6 g Salz	1328 kcal 5525 kJ 88 g F 9,7 g ges. FS 24 g EW 107 g KH 49,5 g Zucker 8,3 g Salz	460 kcal 1931 kJ 11 g F 6,4 g ges. FS 32 g EW 58 g KH 13,4 g Zucker 2,9 g Salz	537 kcal 2238 kJ 25 g F 11,5 g ges. FS 19 g EW 54 g KH 18,7 g Zucker 4,5 g Salz	526 kcal 2205 kJ 18 g F 7,5 g ges. FS 28 g EW 60 g KH 21,3 g Zucker 3,9 g Salz
Menü 2 - leichte Vollkost	gekochte Eier Senfsoße Salzkartoffeln Gurkensalat	2 Buttermilchplinsen mit Zucker Apfelmus	Reiseintopf (Möhren, Porree, Blumenkohl) mit Hühnerfleisch Mischbrot Obst	Rührei Spinat Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillasoße	Naturreis Hackfleischsoße "Bolognese Art" vom Schwein Aprikosenpudding	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch Mischbrot Obst	gebratenes Hähnchenbrustfilet Geflügelsoße Rotkohl Salzkartoffeln Bananenjoghurt
	446 kcal 1869 kJ 18 g F 5,6 g ges. FS 22 g EW 47 g KH 5,7 g Zucker 2,2 g Salz	381 kcal 1610 kJ 6 g F 1,9 g ges. FS 15 g EW 66 g KH 42,1 g Zucker 0,8 g Salz	468 kcal 1979 kJ 5 g F 1,3 g ges. FS 26 g EW 77 g KH 13,8 g Zucker 2,5 g Salz	680 kcal 2849 kJ 21 g F 8,3 g ges. FS 26 g EW 92 g KH 45,5 g Zucker 3,3 g Salz	444 kcal 1866 kJ 17 g F 7,5 g ges. FS 20 g EW 50 g KH 14,3 g Zucker 1,9 g Salz	377 kcal 1581 kJ 12 g F 4,7 g ges. FS 16 g EW 47 g KH 22,2 g Zucker 3 g Salz	460 kcal 1935 kJ 9 g F 4 g ges. FS 30 g EW 62 g KH 23,9 g Zucker 11,7 g Salz