



Speisenplan 02.11.2026 - 08.11.2026



Küche Cottbus Feldstraße

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

	Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Mittwoch 04.11.2026	Donnerstag 05.11.2026	Freitag 06.11.2026	Samstag 07.11.2026	Sonntag 08.11.2026
Menü 1 - Vollkost	Steckrübeneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasselerfleisch vom Schwein Mischbrot Zitronenpudding	<i>a/a1/l</i> Eierragout <i>1/2/a/a 1/c/l</i> mit Blumenkohl, und Möhrenwürfeln <i>1/2/a/a 1/c/l</i> Salzkartoffeln <i>a/a1/a2</i> Apfelmus <i>3</i>	Brühereis mit Suppengemüse (Karotten, Porree, Blumenkohl, Erbsen) und Hühnerfleisch Obst	Wirsing-Schweine- hackfleisch-Pfanne Salzkartoffeln Bananjoghurt	Schollenfilet in Eihülle Senfsoße Salzkartoffeln Bohnensalat	<i>a/a1/c/d</i> Möhreneintopf <i>a/a1</i> mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch Mischbrot Obst	Gebratenes Putenschnitzel Letschosoße Kartoffelpüree Naturjoghurt
	375 kcal 1578 kJ 9 g F 3,7 g ges. FS 20 g EW 49 g KH 18,9 g Zucker 6 g Salz	417 kcal 1751 kJ 15 g F 5,1 g ges. FS 19 g EW 48 g KH 18,4 g Zucker 1,7 g Salz	302 kcal 1275 kJ 4 g F 1,1 g ges. FS 22 g EW 42 g KH 13 g Zucker 3,1 g Salz	391 kcal 1641 kJ 12 g F 5,8 g ges. FS 17 g EW 49 g KH 22,1 g Zucker 3,9 g Salz	421 kcal 1761 kJ 14 g F 4,8 g ges. FS 21 g EW 52 g KH 12,2 g Zucker 2,6 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	381 kcal 1601 kJ 13 g F 4,4 g ges. FS 28 g EW 36 g KH 18,8 g Zucker 4 g Salz
	Hackbraten vom Schwein Bratensoße Möhrengemüse Kartoffelpüree Zitronenpudding	<i>a/a1/c</i> 2 Buttermilchplinsen <i>B/a/a1/c /g</i> mit Zucker  Apfelmus <i>3</i>	Porree-Eintopf mit Schweinefleisch Mischbrot Obst	Spaghetti Champignon- Rahm-Soße Bananjoghurt	<i>a/a1</i> Kräuterquark <i>1/g</i> Salzkartoffeln <i>1/g</i> Bohnensalat	<i>d/l</i> Peitzer Fischtopf <i>d/l</i> mit Paprika, Tomaten, <i>d/l</i> Seelachs, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln Obst	<i>a/a3/l/j</i> Malzbierbraten <i>a/a3/l/j</i> vom Schwein <i>1</i> Bratensoße <i>a/a1</i> Bohnengemüse Salzkartoffeln Naturjoghurt
	467 kcal 1964 kJ 16 g F 6,7 g ges. FS 23 g EW 56 g KH 27,6 g Zucker 16,3 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	522 kcal 2195 kJ 14 g F 5,1 g ges. FS 20 g EW 75 g KH 47,1 g Zucker 1,6 g Salz	647 kcal 2724 kJ 18 g F 9,6 g ges. FS 21 g EW 97 g KH 19,4 g Zucker 7,1 g Salz	213 kcal 897 kJ 1 g F 0,2 g ges. FS 12 g EW 39 g KH 13,5 g Zucker 2,3 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	496 kcal 2078 kJ 17 g F 7,4 g ges. FS 31 g EW 52 g KH 18,9 g Zucker 19,9 g Salz