



Speisenplan 23.11.2026 - 29.11.2026



Küche Cottbus Feldstraße

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

	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026	Samstag 28.11.2026	Sonntag 29.11.2026
Menü 1 - Vollkost	gekochte Eier 2/c	Schweinefleisch- a/a1/c/g //	Spätzleintopf a/a1/c/l	Paprika-Hackfleisch-	Hühnerfrikassee 1/a/a1/l	Pilztopf 1/2/3/9 /a/a1	Schweinegulasch
	Senfsoße 1/a/a1/g //	bällchen a/a1/c/g //	(Karotten, Erbsen, a/a1/c/l	Pfanne (Schwein)	mit Erbsen, 1/a/a1/l	(Champignons, 1/2/3/9 /a/a1	"Ungarischer Art"
	Salzkartoffeln	Schmorkohl	Blumenkohl, Porree) a/a1/c/l	Kartoffelpüree	Möhren und Spargel 1/a/a1/l	Butterpilze) 1/2/3/9 /a/a1	mit Paprika
		Salzkartoffeln	mit Hühnerfleisch		Butterreis	mit Kartoffelwürfeln	Salzkartoffeln
						Mischbrot a/a1/a2	
	Rote-Bete- 9	Mandelpudding a/a1/g	Obst	Götterspeise "Kirsch"	Zitronenjoghurt	Obst	Himbeerquark
Menü 2 - leichte Vollkost	Apfel-Salat 9			Vanillesoße			
	427 kcal 1790 kJ 17 g F 5,5 g ges. FS 21 g EW 45 g KH 9,2 g Zucker 3,1 g Salz	762 kcal 3214 kJ 14 g F 3 g ges. FS 30 g EW 128 g KH 75,5 g Zucker 3,7 g Salz	399 kcal 1680 kJ 7 g F 2 g ges. FS 33 g EW 48 g KH 15,2 g Zucker 1,6 g Salz	615 kcal 2594 kJ 17 g F 7,4 g ges. FS 36 g EW 76 g KH 48,8 g Zucker 4,8 g Salz	1250 kcal 5192 kJ 93 g F 28,1 g ges. FS 10 g EW 93 g KH 47,6 g Zucker 4,4 g Salz	369 kcal 1544 kJ 14 g F 6,2 g ges. FS 11 g EW 44 g KH 13,1 g Zucker 3,9 g Salz	518 kcal 2175 kJ 20 g F 8,2 g ges. FS 26 g EW 58 g KH 28,2 g Zucker 3 g Salz
	Kesselgulasch	Milchreis	Rosenkohleintopf 1/a/a1	Gemüseschnitzel 1/a/a1/a 5	gedünstetes 1/d/l	Pichelsteiner Eintopf 1/a/a1/l	paniertes a/a1
	vom Rind (Paprika,	Zucker und Zimt	mit Kartoffelwürfeln 1/a/a1	Zucchini- a/a1/g	Seehechtfilet 1/d/l	(Weißkohl, Karotten, 1/a/a1/l	Putenschnitzel a/a1
	Erbsen, Möhren,		und Schweinefleisch	Karotten-Soße a/a1/g	Zwiebel- 2/9/a/a 1/l	Kartoffeln, Porree) 1/a/a1/l	Geflügelsoße a/a1/l
	Zwiebeln, Bohnen)		Mischbrot a/a1/a2	Steckrüben- 1/3/l	Gurken-Soße 2/9/a/a 1/l	mit Schweinefleisch	mit Karotten- Rahm-Gemüse a/a1/g
Menü 2 - leichte Vollkost	Rote-Bete- 9	Mandelpudding a/a1/g	Obst	Götterspeise "Kirsch"	Zitronenjoghurt	Obst	Himbeerquark
	Apfel-Salat 9			Vanillesoße			
	185 kcal 777 kJ 4 g F 1,7 g ges. FS 12 g EW 24 g KH 10,9 g Zucker 1,8 g Salz	814 kcal 3458 kJ 1 g F 0,4 g ges. FS 31 g EW 169 g KH 114,8 g Zucker 1,5 g Salz	474 kcal 1986 kJ 20 g F 7,9 g ges. FS 24 g EW 43 g KH 17,6 g Zucker 3,9 g Salz	741 kcal 3109 kJ 23 g F 8,9 g ges. FS 29 g EW 98 g KH 42,3 g Zucker 3,2 g Salz	522 kcal 2197 kJ 8 g F 4,1 g ges. FS 30 g EW 83 g KH 47,9 g Zucker 3,2 g Salz	401 kcal 1679 kJ 15 g F 5,8 g ges. FS 18 g EW 45 g KH 19,3 g Zucker 4,5 g Salz	662 kcal 2783 kJ 17 g F 6,3 g ges. FS 33 g EW 89 g KH 39 g Zucker 6,4 g Salz