



Speiseplan Knappschaft

Woche vom 02.02.2026 bis 06.02.2026
Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Betriebskantine Knappschaft

Pächter: Sebastian Wolschke
Knappschaftsplatz 1 * 03046 Cottbus
Tel.: 0355 - 7557 7699
info@s-treff.com

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert 1,30 €
Montag 02.02.26	Bunter Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (i), dazu Brot(a1,a2,n) 4,50 € <small>(402 kcal)</small>	Wurstgulasch (2,3,7) (a1) mit Nudeln (c,a1) 6,50 € <small>(1238 kcal)</small>	Kräuterhähnchenbrust mit Kohlrabi-Erbsenrahm (g,a1) und Wedges 7,10 € <small>(589 kcal)</small>	nach Tagesangebot
Dienstag 03.02.26	Nudel-Gemüse-Auflauf (a1,c,g) 5,90 € <small>(821 kcal)</small>	Gefüllte Paprikaschote mit Paprikasoße (i,a1) und Kartoffeln 6,50 € <small>(498 kcal)</small>	Schweineschnitzel (a1) mit Speckbohnen(g,1,2,3), Bratensoße(a1,i) und Kroketten (a1) 7,30 € <small>(663 kcal)</small>	nach Tagesangebot
Mittwoch 04.02.26	Pilzragout (a1,g) mit Schupfnudeln (a1) 5,90 € <small>(557 kcal)</small>	Hähnchen-Gemüsepfanne (g,i,m,a1) mit Spätzle (c,a1) 6,50 € <small>(500 kcal)</small>	Marinierter Hering(d,c,g,2) mit Leinöl und Kartoffeln 7,10 € <small>(878 kcal)</small>	nach Tagesangebot
Donnerstag 05.02.26	2 Spiegeleier (c) mit Spinat(a1,g,1) und Kartoffeln 5,90 € <small>(413 kcal)</small>	Currywurst (i) mit Tomatencurrysoße (a1,1,g) und Pommes 6,50 € <small>(731 kcal)</small>	Schweinesteak mit Buttergemüse(g,1), Rosmarinkartoffeln und Bratensoße (i,a1) 7,30 € <small>(683 kcal)</small>	nach Tagesangebot
Freitag 06.02.26		Nudeln "Napoli"(c,a1,g,1) (Tomatensoße(g,a1,1) mit Champignons) und Reibekäse(g) 5,90 € <small>(890 kcal)</small>	Chili con carne(g,a1,1) mit Brötchen (a1) 6,50 € <small>(880 kcal)</small>	nach Tagesangebot

Lust auf mehr? Catering, Fingerfood und Foodtruck für jeden Anlass!

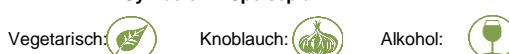
Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-mit Phosphat 8-mit Milcheiweiß 9-koffeinhaltig 10-chininhaltig 11-mit Süßungsmittel 12-enthält eine Phenylalaninquelle 13-gewachst 14-mit Taurin 15-mit Nitritpökelsalz 16-mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 17-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 18-Nitrat 19-gentechnisch veränderter Rohstoff

Allergene: a-Glutenhaltiges Getreide u. daraus herg. Erz*1 a1-Weizen a2-Roggen a3-Gerste a4-Hafer b-Krebstiere*2 c-Eier*2 d-Fisch*2 e-Erdnüsse*2 f-Soja*2 g-Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)*2 h-Schalenfrüchte/Nüsse*3 h1-Mandeln h2-Haselnüsse h3-Walnüsse h4-Cashewnüsse h5-Pecannüsse h6-Paranüsse h7-Pistazien h8-Macadamianüsse i-Sellerie*2 m-Senf*2 n-Sesamsamen*2 o-Schwefeldioxid und Sulfite p-Lupinen*2 r-Weichtiere*2

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 07:00 Uhr bis 13:00 Uhr
Mittagstisch: 11:00 Uhr bis 12:45 Uhr

Nährwerte werden pro Portion ausgewiesen. Bei zwei Beilagen: Kennzeichnung der Hauptbeilagen (kcal bzw. Allergene/Zusatzstoffe). Angaben zu den Alternativbeilagen finden Sie im Aushang bzw. auf unserer Website. Wir können nicht zu 100% ausschließen, dass Spuren von anderen Allergenen ungewollt in den Zubereitungsprozess anderer Speisen gelangen.

Symbolen im Speiseplan:





Speiseplan Knappschaft

Woche vom 09.02.2026 bis 13.02.2026
Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Betriebskantine Knappschaft

Pächter: Sebastian Wolschke
Knappschaftsplatz 1 * 03046 Cottbus
Tel.: 0355 - 7557 7699
info@s-treff.com

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert 1,30 €
Montag 09.02.26	Gedünsteter Blumenkohl (1, g) mit Sc. Hollandaise (c,g) und Kartoffeln 5,90 € <small>(840 kcal)</small>	Nudeln (c,a1) mit Hackfleischbällchen(c) und Tomatensoße (g,a1,1) 6,50 € <small>(984 kcal)</small>	Wildlachsfilet(a1,d,g,1) mit Dillsoße(g,a1,1), Buttergemüse(g,1) und Reis 7,30 € <small>(868 kcal)</small>	nach Tagesangebot
Dienstag 10.02.26	Kartoffelsuppe (i) mit 1 Wiener (2,m) und Brot (a1) 4,50 € <small>(398 kcal)</small>	Szegediner Gulasch (a1) mit böhmischen Knödeln (c,g,a1) 6,50 € <small>(696 kcal)</small>	Hähnchen "Cordon Bleu" (g,a1) mit Gemüserahm (g,a1) und Wedges 7,30 € <small>(527 kcal)</small>	nach Tagesangebot
Mittwoch 11.02.26	Kartoffeltaschen 'Kräuter' (c,f,g,i,n,a1,a3,a4) mit Quark-Dip(g) und gem. Salat 5,90 € <small>(368 kcal)</small>	Kohlroulade (a1) mit Bratensoße (i,a1) und Kartoffeln 6,50 € <small>(678 kcal)</small>	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"(a1)(Champignons, Gewürzgurke(2,1 1)), dazu Rote Bete (11) und Spätzle (c,a1) 7,60 € <small>(630 kcal)</small>	nach Tagesangebot
Donnerstag 12.02.26	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken (g) 5,90 € <small>(537 kcal)</small>	Tagliatelle (a1) mit Pesto(c,g,2), Cherrytomaten, Rucola und Parmesan(c,g,2) 6,50 € <small>(895 kcal)</small>	Thüringer Rostbrätl(a3,m) mit Rohkost (o,3) und Röster 7,30 € <small>(606 kcal)</small>	nach Tagesangebot
Freitag 13.02.26		Käse-Lauch-Suppe (g) mit Brötchen (a1) 4,50 € <small>(606 kcal)</small>	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" (a1,g,i,m,) mit Reis 6,50 € <small>(602 kcal)</small>	nach Tagesangebot

Lust auf mehr? Catering, Fingerfood und Foodtruck für jeden Anlass!

Zusatzstoffe: 1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoff 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Geschmacksverstärker 5-geschwefelt 6-geschwärzt 7-mit Phosphat 8-mit Milcheiweiß 9-koffeinhaltig 10-chininhaltig 11-mit Süßungsmittel 12-enthält eine Phenylalaninquelle 13-gewachst 14-mit Taurin 15-mit Nitritpökelsalz 16-mit einer Zuckerart und Süßungsmittel 17-kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 18-Nitrat 19-gentechnisch veränderter Rohstoff

Allergene: a-Glutenhaltiges Getreide u. daraus herg. Erz*1 a1-Weizen a2-Roggen a3-Gerste a4-Hafer b-Krebstiere*2 c-Eier*2 d-Fisch*2 e-Erdnüsse*2 f-Soja*2 g-Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)*2 h-Schalenfrüchte/Nüsse*3 h1-Mandeln h2-Haselnüsse h3-Walnüsse h4-Cashewnüsse h5-Pecannüsse h6-Paranüsse h7-Pistazien h8-Macadamianüsse i-Sellerie*2 m-Senf*2 n-Sesamsamen*2 o-Schwefeldioxid und Sulfite p-Lupinen*2 r-Weichtiere*2

Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 07:00 Uhr bis 13:00 Uhr
Mittagstisch: 11:00 Uhr bis 12:45 Uhr

Nährwerte werden pro Portion ausgewiesen. Bei zwei Beilagen: Kennzeichnung der Hauptbeilagen (kcal bzw. Allergene/Zusatzstoffe). Angaben zu den Alternativbeilagen finden Sie im Aushang bzw. auf unserer Website. Wir können nicht zu 100% ausschließen, dass Spuren von anderen Allergenen ungewollt in den Zubereitungsprozess anderer Speisen gelangen.

Symbolen im Speiseplan:

