



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

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

<p>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</p> <p>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-Sesam*2 o-Schwefeldioxid und Sulfite p-Lupinen*2 r-Weichtiere*2</p>	
<p>Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 07:00 Uhr bis 13:00 Uhr Mittagstisch: 11:00 Uhr bis 12:45 Uhr</p>	
<p>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.</p>	<p>Symbole im Speiseplan:</p> <p>Vegetarisch:  Knoblauch:  Alkohol: </p>



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

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

<p>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</p> <p>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-Sesam*2 o-Schwefeldioxid und Sulfite p-Lupinen*2 r-Weichtiere*2</p>	
<p>Unsere Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 07:00 Uhr bis 13:00 Uhr Mittagstisch: 11:00 Uhr bis 12:45 Uhr</p>	
<p>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.</p>	<p>Symbole im Speiseplan:</p> <p>Vegetarisch:  Knoblauch:  Alkohol: </p>