



Speiseplan Südeck

Woche vom 24.08.2026 bis 28.08.2026

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Kantine Südeck

Pächter: Sebastian Wolschke

Von-Schön-Str. 15 * 03050 Cottbus

Tel.: 0355 - 4304322

info@s-treff.com

	Menü 1 4,50	Menü 2 5,90 €	Menü 3 6,50 €	Menü 4 Spezial-Menü	Salat 6,50 €	Dessert 1,50 €
Montag 24.08.26	Erseneintopf mit Rauchfleisch (2,3,7), dazu Brot (n,a1,a2) (612 kcal)	Gedünsteter Blumenkohl (1, g) mit Sc. Hollandaise (c,g) und Kartoffeln (840 kcal)	Nudeln (c,a1) mit Hackfleischbällchen(c) und Tomatensoße (g,a1,1) (984 kcal)	Schlemmerfischfilet (d,a1) mit Schmor Gurken (3) (g,a1,o) und Reis 7,10 € (760 kcal)	auf Vorbestellung	Zitronen-Quarkspeise(g) (167 kcal)
Dienstag 25.08.26	Soljanka (a a1,m,2,3,7,11), dazu 1 Brötchen (a1) (498 kcal)	Gnocchi(c,g,1) mit Ratatouille (502 kcal)	Bratwurst (1,7,g,m) mit Bayrischkraut und Kartoffelpüree (g) (546 kcal)	Hähnchen "Cordon Bleu" (g,a1) mit Buttergemüse (g,1), Bratensoße (i,a1) und Wedges 7,30 € (717 kcal)	auf Vorbestellung	Hausgemachter Erdbeerpudding (1,g) mit Vanillesoße (1,g) (221 kcal)
Mittwoch 26.08.26	Ein Germknödel (Sauerkirschfüllung)(c,g,a1) mit Vanillesoße (1) und Puderzucker (610 kcal)	Nudel-Gemüse-Auflauf (a1,c,g) (821 kcal)	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" (a1,g,i,m,) mit Reis (602 kcal)	Schweinesteak mit Letscho (a1) und Rosmarinkartoffeln(1,g) 7,30 € (613 kcal)	auf Vorbestellung	Hausgemachter Grießbrei (a1,g) mit Kirschen (163 kcal)
Donnerstag 27.08.26	Brühnudeln mit Geflügelfleisch (i,a1) und Brot (n,a1,a2) (662 kcal)	2 Spiegeleier (c) mit Röster und Gewürzgurke (2,3,7,11) (529 kcal)	Feuerfleisch(i,a1)(Gewürzgurke (2,11),Paprika) dazu Spätzle (c,a1) (732 kcal)	Sauerbraten(i,a1,o,3) mit Rotkohl(o,3) und Kartoffeln 7,60 € (517 kcal)	auf Vorbestellung	Heidelbeer-Joghurt (g) (94 kcal)
Freitag 28.08.26		Frühlingsrolle (i,a1) mit hausg. Süß-Sauer-Soße (2,4) und Reis (804 kcal)	Gefüllte Paprikaschote mit Paprikasoße (i,a1) und Kartoffeln (498 kcal)	Schweinefiletpfanne (i,a1) mit Kohlrabi-Möhrengemüse(g,1) und Kroketten (a1) 7,60 € (556 kcal)	auf Vorbestellung	Birnenkompott (140 kcal)

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 Donnerstag: 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr - Essenausgabe bis 13:30 Uhr Freitag: 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr - Essenausgabe bis 13:00 Uhr			
Nicht Landesbedienstete zahlen einen Gästezuschlag von 1,00 €	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.	Symbole im Speiseplan: Vegetarisch: Knoblauch: Alkohol:	



Speiseplan Südeck

Woche vom 31.08.2026 bis 04.09.2026

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Kantine Südeck

Pächter: Sebastian Wolschke
Von-Schön-Str. 15 * 03050 Cottbus
Tel.: 0355 - 4304322
info@s-treff.com

	Menü 1 4,50	Menü 2 5,90 €	Menü 3 6,50 €	Menü 4 Spezial-Menü	Salat 6,50 €	Dessert 1,50 €
Montag 31.08.26	Grüne Bohneneintopf mit Rauchfleisch (i,o), dazu Brot (n,a1,a2) (377 kcal)	Gemüseschnitzel(a1,a4) mit Kräutersoße (g,a1) und Kartoffeln (590 kcal)	Nudeln (c, a1) "Mailänder Art" (Tomatensoße, Jagdwurst (1,2,3,7,a1,g,m)) mit Parmesan (1,2,g) (1119 kcal)	Hähnchenbrustfilet(g,i,m,a1) mit Pilzen überbacken(g),Bratensoße (i,a1),Brokkoli(1) (g) und Herzoginkartoffeln 7,30 € (864 kcal)	auf Vorbestellung	hausgemachter Erdbeerquark (g) (186 kcal)
Dienstag 01.09.26	Blumenkohlcremesuppe (a1,g) mit Croutons (a1) (399 kcal)	Tortellini-Gemüse-Auflauf (a1,c,g,2) (731 kcal)	Sülze (2,3,7,i,m) mit Remoulade (c,g), Bratkartoffeln(g,1) und Bohnensalat (3,11,o) (776 kcal)	gebratenes Fischfilet (d,g,a1) mit Dillsoße (g,a1), Buttergemüse(g) und Reis 7,30 € (764 kcal)	auf Vorbestellung	Hausgemachter Schokopudding (g) mit Vanillesoße (1,g) (221 kcal)
Mittwoch 02.09.26	3 Hefeklöße (c,a1) mit Fruchtsoße (241 kcal)	Kräuterrührei (c) mit Kartoffelpüree (g) und Gurkensalat (o) (587 kcal)	Hähnchencurry (a1,g,i,m) mit Gemüse und Reis (489 kcal)	Schweineschnitzel (a1) mit Blumenkohl, Sc. Hollandaise (c,g) und Kartoffeln 7,30 € (911 kcal)	auf Vorbestellung	Milchreis (g) mit Apfel- Zimtmus (3) (228 kcal)
Donnerstag 03.09.26	Graupeneintopf (a3,i), dazu Brot (n,a1,a2) (425 kcal)	Quark "Lausitzer Art" (g) mit Kartoffeln, Leinöl und Zwiebeln (471 kcal)	Zwiebelfleisch (a1) mit Hefeknödel (c,a1) (628 kcal)	Puten-Rollbraten mit Bratensoße (i,a1), Rotkohl und Klöße (c) 7,30 € (551 kcal)	auf Vorbestellung	Kirsch-Sahnejoghurt(g) (195 kcal)
Freitag 04.09.26		Möhren-Spinat-Gratin (Kartoffeln, Karotten, Spinat, Sahne (g), Sesam (n), Reibekäse (g)) (494 kcal)	Kohlroulade (a1) mit Bratensoße (i,a1) und Kartoffeln (678 kcal)	asiatisches Rindergeschnetzeltes (i,a1) mit Reis 7,60 € (686 kcal)	auf Vorbestellung	Pfirsich-Kompott (57 kcal)

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 Donnerstag: 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr - Essenausgabe bis 13:30 Uhr Freitag: 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr - Essenausgabe bis 13:00 Uhr			
Nicht Landesbedienstete zahlen einen Gästezuschlag von 1,00 €	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.	Symbole im Speiseplan: Vegetarisch: Knoblauch: Alkohol:	