



Speiseplan Südeck

Woche vom 05.10.2026 bis 09.10.2026

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 05.10.26	Bunter Gemüseeintopf mit Schweinefleisch (i), dazu Brot(a1,a2,n) (402 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) 	Schlemmerfischfilet(c,d,g,m,a1) mit Gemüserahm(g,a1) und Reis 7,30 € (909 kcal) 	auf Vorbestellung	Heidelbeerquark (g) (212 kcal)
Dienstag 06.10.26	Brühnudeln mit Geflügelfleisch (i,a1) und Brot (n,a1,a2) (662 kcal) 	Gnocchi(c,g,1) mit Ratatouille (502 kcal) 	Schweinegulasch mit Pilzen, dazu Spätzle (c,a1) (692 kcal) 	Hähnchenbrustfilet "Hawaii"(g,i,m,a1) mit Kokos- Currysoße (g,a1,1), Wedges und gem. Salat (m,o,3) 7,30 € (883 kcal) 	auf Vorbestellung	Hausgemachter Erdbeerpudding (1,g) mit Vanillesoße (1,g) (221 kcal)
Mittwoch 07.10.26	Sahnegrießbrei (a1,g) mit Erdbeeren (322 kcal) 	Tortellini(c,g,a1,2) mit Tomatensoße(a1,g,1) und Rucola (893 kcal) 	Sülze (2,3,7,i,m) mit Remoulade (c,g), Bratkartoffeln(g,1) und Bohnensalat (3,11,o) (776 kcal) 	Hähnchenschnitzel (a1) mit Buttergemüse (g,1) ,Bratensoße (i,a1) und Kroketten (a1) 7,30 € (703 kcal) 	auf Vorbestellung	Rote Grütze mit Vanillesoße (1,g) (84 kcal)
Donnerstag 08.10.26	Kartoffelsuppe (i) mit 1 Wiener (2,m) und Brot (a1) (398 kcal) 	Eierfrikassee(a1,c,g,i,o,3) mit Kartoffeln und Rote Bete (11) (545 kcal) 	Kasselerpfanne(a1,i,2,3,7) mit Sauerkraut und Hefeknödel (c,a1) (673 kcal) 	Schweinesteak mit Kräuterbutter (g), Speckbohnen (g,2,3) und Pommes 7,30 € (807 kcal) 	auf Vorbestellung	Himbeerjoghurt (g) (131 kcal)
Freitag 09.10.26		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken (g) (537 kcal) 	Chili con carne(g,a1,1) mit Brötchen (a1) (880 kcal) 	Rinder-Curry mit Gemüse(i,a1) und Reis 7,60 € (603 kcal) 	auf Vorbestellung	Kirsch-Kompott (70 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 12.10.2026 bis 16.10.2026
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 12.10.26	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (i), dazu Brot(a1,a2,n) (402 kcal)	Kräuter-Couscous (a1) mit Kokos-Currygemüse(g) (501 kcal)	Wurstgulasch (2,3,7) (a1) mit Nudeln (c,a1) (1238 kcal)	Gebr. Forelle (a,d) mit buntem Gemüse, Dillsoße (g,a1) und Kartoffeln 7,60 € (686 kcal)	auf Vorbestellung	Stracciatella-Quark(g) (146 kcal)
Dienstag 13.10.26	Flädlesuppe mit Geflügelfleisch (i,a1), dazu 1 Brezel (a1) (746 kcal)	Käsespätzle "Allgäuer Art" (c,g,a1) mit Röstzwiebeln (a1) (851 kcal)	Leberkäse (2,3,7) mit gebr. Zwiebeln, 1 Spiegelei (c) und Kartoffelpüree (a) (700 kcal)	Schweinshaxe(i,m) mit Sauerkraut, Bratensoße (i,a1) und Kartoffeln 8,00 € (560 kcal)	auf Vorbestellung	Hausgemachter Schokopudding (g) mit Vanillesoße (1,g) (221 kcal)
Mittwoch 14.10.26	Kaiserschmarrn mit Rosinen (c,g,a1) und Vanillesoße (g) (807 kcal)	Nudel-Gemüse-Auflauf (a1,c,g) (821 kcal)	Hähnchen-Gemüsepfanne (g,i,m,a1) mit Reis (496 kcal)	Weißwürste (f,i,m) mit Kartoffelsalat (Essig/Öl, 3,o), süßer Senf (m) und Rohkost(3,o) 8,00 € (739 kcal)	auf Vorbestellung	Götterspeise (Waldmeister) (1) mit Vanillesoße (1,g) (172 kcal)
Donnerstag 15.10.26	Fischsoljanka (a1,d,11) mit Weizenbrötchen (a1) (312 kcal)	Pilzragout (a1,g) mit Schupfnudeln (a1) (557 kcal)	Boulette (c,m,a1) mit Mischgemüse, Bratensoße (i,a1) und Kartoffeln (748 kcal)	1/2 Grillhähnchen mit Wedges, Sour Cream(g) und gem. Salat 8,50 € (1523 kcal)	auf Vorbestellung	Erdbeer-Joghurt (g) (136 kcal)
Freitag 16.10.26		Kartoffelpuffer (a1,c) mit Zucker und Apfelmus (3) (391 kcal)	Hackfleisch-Krautpfanne (a1,i) mit Kartoffeln (506 kcal)	Rinderschmorbraten (i,a1) mit Bratensoße, Rotkohl und Semmelknödel (c,g,a1) 7,60 € (711 kcal)	auf Vorbestellung	Ananaskompott (134 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:	