Speiseplan Südeck

Woche vom 23.11.2026 bis 27.11.2026
Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Donnerstag ist Schnitzeltag!

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 23.11.26	Grüne Bohneneintopf mit Rauchfleisch (i,o), dazu Brot (n,a1,a2) (377 kcal)	Gedünsteter Blumenkohl (1, g) mit Sc. Hollandaise (c,g) und Kartoffeln (840 kcal)	Nudeln (a1) "Carbonara" (a1,g,2,3,8) und Parmesan (1,2,g) (603 kcal)	Hähnchenbrust mit Basilikum-Parmesanhaube (g,i,m,a1), medit. Gemüse (g) und Gnocchi (c) **7,30 €** (739 kcal)	auf Vorbestellung	hausgemachter Erdbeerquark (g) (186 kcal)
Dienstag 24.11.26	Soljanka (a a1,m,2,3,7,11), dazu 1 Brötchen (a1) (498 kcal)	Nudel-Gemüse-Auflauf (a1,c,g) (821 kcal)	Schweinegulasch mit Spätzle (c,a1) (670 kcal)	Paniertes Fischfilet(a1,c,d) mit Dillsoße (g,a1), Buttergemüse(1,g) und Kartoffeln **7,30 €** (701 kcal)	auf Vorbestellung	Hausgemachter Schokopudding (g) mit Vanillesoße (1,g) (221 kcal)
Mittwoch 25.11.26	3 Hefeklöße (c,a1) mit Fruchtsoße (241 kcal)	Kartoffeltaschen ´Kräuter´ (c,f,g,i,n,a1,a3,a4) mit Quark-Dip(g) und Möhrenrohkost (561 kcal)	Hähnchencurry "Bombay"(a1,g,i,m,1) mit Reis (488 kcal)	Schweinesteak mit Soße (a1), Speckbohnen(g,1,2,3) und Rosmarinkartoffeln **7,30 €** (708 kcal)	auf Vorbestellung	Rote Grütze mit Vanillesoße (1,g) (84 kcal)
Donnerstag 26.11.26	Sellerieschnitzel (i,a1) mit Kräutersoße (g,a1) und Kartoffeln 5,90€ (436 kcal)	Hähnchenschnitzel (a1) Tomate/Mozzarella (g) mit Brokkoli und Pommes 7,60€ (654 kcal)	Schweineschnitzel (a1,g,1) mit 1 Spiegelei (c,g,1), Röster(g) und Krautsalat (3,11) 7,60€ (552 kcal)	Hähnchen in Kräuterpanade (a1,g,1) mit Currymöhren (g,a1) und Wedges 7,60€ (529 kcal)	auf Vorbestellung	Himbeerjoghurt (g) (131 kcal)
Freitag 27.11.26		Omelett mit Spinat u. Tomate(c,g), dazu gem. Salat mit Vinaigrette(m,o,3) (355 kcal)	Gefüllte Paprikaschote mit Paprikasoße (i,a1) und Kartoffeln (498 kcal)	Putensteak (g,i,m,a1)mit Soße (a1), Buttermöhren(g,1) und Herzoginkartoffeln **7,30 €** (576 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:

Speiseplan Südeck

Woche vom 30.11.2026 bis 04.12.2026
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 solange der Vorrat reicht	Salat 6,50 €	Dessert 1,50 €
Montag	30.11.26	Wirsingkohleintopf (i,o), dazu Brot (n,a1,a2) (422 kcal)	Brokkoli-Nußecken (c,a1,h2) mit Kräutersoße (g,a1) und Reis (600 kcal)	Spaghetti "Bolognese" (c,a1) mit Reibekäse (g) (862 kcal)	Wildlachsfilet(a1,d,g,1) mit Zitronen-Dillsoße(g,a1,1), Pastinakengemüse(g,1) und Kartoffeln **8,00 €** (706 kcal)	auf Vorbestellung	Apfel-Quarkspeise(g) (181 kcal)
Dienstag	01.12.26	Eierflockensuppe(c,i), dazu Brötchen (a1) (676 kcal)	Spinat-Ricotta-Knödel (c,g,a1) mit Tomatenragout (g,a1,1) und gem. Salat(m,o,3) (756 kcal)	Schaschlikpfanne(i,a1,m,2,7,11) mit Röster (g,1) (630 kcal)	Hähnchen "Cordon Bleu" (g,a1) mit Blumenkohl (g,1), Semmelbutter (a1,g) und Kartoffeln **7,60 €** (1061 kcal)	auf Vorbestellung	Vanillepudding (1,g) mit Zimt-Pflaumen (256 kcal)
Mittwoch	02.12.26	Nuss-Nougat Knödel (c,g,a1,h2) mit heißen Kirschen (638 kcal)	Tortellini-Gemüse-Auflauf (a1,c,g,2) (731 kcal)	Schweineleber mit Zwiebelsoße (a1,i) und Kartoffelpüree (g) (656 kcal)	Kaninchenrollbraten (7) mit Bratensoße (a1,i),Rosenkohl (g,1) und Kartoffeln **8,50 €** (572 kcal)	auf Vorbestellung	Milchreis (g) mit Apfelmus (3) (228 kcal)
Donnerstag	03.12.26	Kürbiscremesuppe (g) mit Croutons (a1) (306 kcal)	Rosenkohlpfanne mit Schinkenspeck (2,3) und Zwiebeln, dazu Schupfnudeln (a1,g,1) (412 kcal)	Tagliatelle (a1) mit rotem Pesto(c,g,2),Cherrytomaten, Rucola und Parmesan(c,g,2) (895 kcal)	Kasslersteak (2,3,7) mit Grünkohl (g,1) und Kartoffeln **7,60 €** (431 kcal)	auf Vorbestellung	Vanillejoghurt (g) mit karamelisierten Nüssen (h3) (329 kcal)
Freitag	04.12.26		Buttermilchplinse (a1,c,g) mit Zucker und Apfelmus (3) (613 kcal)	Hähnchen-Gemüsepfanne (g,i,m,a1) mit Reis (496 kcal)	Lammgulasch mit Pilzen(a1,i,o),dazu Rotkohl(3,o) u Semmelknödel(c,g,a1) **8,50 €** (705 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: