

Wir kochen ...
... nicht nur für Senioren

andower
SeniorenKantine

NUTZEN SIE UNSERE RÄUME
UND UNSEREN SERVICE AUCH
FÜR IHRE FAMILIENFEIERN!



FRÜHSTÜCK
MITTAGESSEN
KAFFEE & KUCHEN



CARL- BLECHEN - HAUS . Franz-Mehring-Str.17 . 03042 Cottbus . Tel.: (03 55) 2 88 6 00

Mittagsangebot Oktober 2026

Täglich von 11:30 - 13:00 Uhr

Unseren Speiseplan finden Sie auch im Internet unter:

www.medicus-cottbus.de/seniorenkantine

Datum	Menü 1	Preis	Menü 2	Preis
01.10.	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße	6,50	Marinierter Hering mit Remoulade und Salzkartoffeln	6,10
02.10.	Gemüse-Hackfleischpfanne mit Kartoffelpüree	6,10	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	4,50
Feiertag 03.10.	Mini-Eisbein mit Brühe, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln	7,50	Gemüse Eintopf mit Schweinefleisch	3,50
Sonntag 04.10.	Putenrollbraten mit Soße, Butterbohnen und Petersilienkartoffeln	7,50	Blumenkohl-Möhren-Eintopf mit Kasslerfleisch	3,50
05.10.	Schweinegeschnetzeltes mit Butterreis	6,10	Gefüllte Eierkuchen mit Vanillesoße	6,10
06.10.	Saure Eier mit Soße, Salzkartoffeln und Rohkost	5,10	Deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen	4,50
07.10.	Gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	6,50	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch	3,50
08.10.	Hühnerfrikassee mit Kräuterreis	6,50	Pikanter Quark mit Zwiebeln, Leinöl und Salzkartoffeln	5,10

09.10.	Nudeln mit Wurstgulasch und Streukäse	6,10	Duo-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch	3,50
Samstag 10.10.	Puten-Cordon bleu mit Rahmsoße, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	7,50	Balkangemüseeintopf mit Schweinefleisch	3,50
Sonntag 11.10.	Kasslerkammbraten mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln	6,50	Weißkrauteintopf mit Kasslerfleisch	3,50
12.10.	Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln	6,50	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt	5,10
13.10.	Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronen-Buttersoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	6,50	Möhreneintopf mit Kasslerfleisch	3,50
14.10.	Grütwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	6,50	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	4,50
15.10.	Klops „Königsberger Art“ mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und Rohkost	6,10	Brühreis mit Geflügelfleisch	3,50
16.10.	Nudeln mit Schinkensahnesoße	6,10	Bratheringsfilet mit lauwarmem Kartoffelsalat und Rohkost	6,10
Samstag 17.10.	Bayrischer Leberkäse mit Rahmsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	6,50	Rosenkohleintopf mit Kasslerfleisch	3,50
Sonntag 18.10.	Kohlroulade mit Krautsoße und Salzkartoffeln	6,50	Gemüsepfanne mit Kräuterreis	5,10
19.10.	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Kräuterreis	6,10	Hefeklöße mit Heidelbeeren	5,10
20.10.	Paniertes Fischfilet mit Dillsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	6,50	Kohlrabi-Eintopf mit Kasslerfleisch	3,50
21.10.	Blumenkohl-Käse-Schnitzel mit Kräutersoße, Butterreis und Rohkost	5,50	Kräuterquark mit Zwiebeln, Leinöl und Salzkartoffeln	5,10
22.10.	Bratwurst mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	6,50	Deftiger Linseneintopf mit Rauchfleisch	4,50
23.10.	Spaghetti „Bolognese“ mit Streukäse	6,10	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch	3,50
Samstag 24.10.	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffelpüree	5,10	Gräupcheneintopf mit Geflügelfleisch	3,50
Sonntag 25.10.	Pökelkamm mit Brühe, Sauerkraut und Salzkartoffeln	6,50	Blumenkohl mit heller Soße und Salzkartoffeln	5,10
26.10.	Bauernroulade aus Hackfleisch mit Rahmsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln	6,50	Grießbrei mit Kirschen	5,10
27.10.	Putensteak mit Rahmsoße, Buttermöhrrchen und Salzkartoffeln	6,50	Rosenkohleintopf mit Kasslerfleisch	3,50
28.10.	Currywurstpfanne mit Kartoffelpüree	6,10	Brühnudeln mit Geflügelfleisch	3,50
29.10.	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße	6,50	Marinierter Hering mit Remoulade und Salzkartoffeln	6,10
30.10.	Gemüse-Hackfleisch-Pfanne mit Kartoffelpüree	6,10	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	4,50
Feiertag 31.10.	Schweineschnitzel mit Porreeahm und Salzkartoffeln	6,50	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Kasslerfleisch	3,50

Änderungen vorbehalten!

**Bitte kaufen Sie für die Sonn- und Feiertage
die Essenmarken im Vorverkauf.**