

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



# andover

## 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 Februar 2024

Täglich von 11:30 - 13:00 Uhr

Datum	Essen 1	Preis	Essen 2	Preis
01.02.	Bauernroulade mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln	6,50	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch	3,50
02.02	Spaghetti „Bolognese“ mit Streukäse	6,10	Deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen	4,50
03.02.	Puten Cordon bleu mit Rahmsoße, Rosenkohl und Salzkartoffeln	6,5	Gemüseintopf mit Schweinefleisch	3,50
04.02.	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen	6,50	Blumenkohl mit heller Soße und Salzkartoffeln	5,10
05.02.	Schweinegeschnetzeltes mit Kräuterreis	6,10	Milchreis mit Butter, Zucker und Zimt	5,10
06.02.	Gebratene Hähnchenbrust mit Zitronen-Buttersoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	6,50	Balkangemüse-Eintopf mit Schweinefleisch	3,50
07.02.	Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	6,10	Brühreis mit Geflügelfleisch	3,50
08.02.	Currywurst-Pfanne mit Kartoffelpüree und Rohkost	6,10	Möhreneintopf mit Kasslerfleisch	3,50

09.02.	Nudeln mit Schinkensahnesoße	6,10	Marinierter Hering mit Remoulade und Salzkartoffeln	5,10
10.02.	Boulette mit Rahmsoße, Mischgemüse und Kartoffelpüree	6,50	Rosenkohleintopf mit Kasslerfleisch	3,50
11.02.	Hähnchenkeule mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln	6,50	Bauerneintopf mit Hackfleisch	4,50
12.02.	Putengeschnetzeltes mit Kräuterreis	6,10	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,10
13.02.	Paniertes Fischfilet mit Dillsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	6,50	Wirsingkohl-Eintopf mit Kasslerfleisch	3,50
14.02.	Gemüse-Hackfleisch-Pfanne mit Kartoffelpüree	6,10	Kräuterquark mit Zwiebeln, Leinöl und Salzkartoffeln	5,10
15.02.	Saure Eier mit Soße, Salzkartoffeln und Rohkost	5,10	Deftiger Linseneintopf mit Rauchfleisch	4,50
16.02.	Nudeln mit Wurstgulasch und Streukäse	6,10	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch	3,50
17.02.	Bauernsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	5,10	Gräupcheneintopf mit Geflügelfleisch	3,50
18.02.	Kasslerkambraten mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln	6,50	Gemüsepfanne mit Kräuterreis	5,10
19.02.	Zigeunergulasch mit Kartoffelpüree	6,50	Grießbrei mit Kirschen	5,10
20.02.	Bratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree	6,50	Kohlrabi-Eintopf mit Kasslerfleisch	3,50
21.02.	Klops „Königsberger Art“ mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und Rohkost	6,10	Brühnudeln mit Geflügelfleisch	3,50
22.02.	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Hörnchennudeln	6,10	Bratheringsfilet mit lauwarmem Kartoffelsalat und Rohkost	5,10
23.02.	Putensteak mit Champignonsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	6,50	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	4,50
24.02.	Bayrischer Leberkäse mit Rahmsoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln	6,10	Duo-Bohnen-Eintopf mit Kasslerfleisch	3,50
25.02.	Schweinebraten mit Soße, Butterbohnen und Petersilienkartoffeln	6,50	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree	6,10
26.02.	Kasslerpfanne mit Kartoffelpüree	6,10	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße	5,10
27.02.	Gedünstetes Fischfilet mit Kräutersoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	6,50	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch	3,50
28.02.	Hähnchen-Gemüse-Pfanne mit Kräuterreis	6,10	Deftiger Erbseneintopf mit Wiener Würstchen	4,50
29.02.	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	6,50	Kräuterquark mit Zwiebeln, Leinöl und Salzkartoffeln	5,10

**Änderungen vorbehalten**