

Speiseplan

16 KW

13.04.2026 bis 17.04.2026

Küche Osterode

Telefon: 05522-961383

Fax: 05522-40797008



	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026
Menü 1	Chili con Carne (Mais, Paprika, Kidneybohnen) vom Rind Reis Gurkensalat ^{3,1} Schokopudding ^g	Geflügelleberkäse ^a Geflügel-Bratensauce ^{a,1,g} Kaisergemüse (Möhren, Broccoli) Röstzwiebel Kartoffelpüree ^{3,5,a,1,g,1} Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce ^{1,g}	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren ^{a,3,g,i} Chinakohlsalat (Mandarien-OrangenDressing) ^{3,g} Reis Himbeerquark ^g	Hirtenrolle mit Frischkäse ^{a,1,c,g} Zaziki ^g Bohngemüse Mini Röstl Sticks ³ Brombeerquark ^g	SchleFi. Bordelaise Seelachs ^{a,1,d} Kartoffelsalat ^{11,9,a,1,c,j} Obst / Banane Zitronen
Nährwerte	kcal: 550, KJoule: 2314, Fett: 13,05 g, ges. Fettsäuren: 6,16 g, KH: 81,49 g, Zucker: 22,36 g, Eiweiß: 22,60 g, Gesamt Kochsalz: 2,80 g	kcal: 601, KJoule: 2527, Fett: 29,60 g, ges. Fettsäuren: 10,89 g, KH: 58,17 g, Zucker: 27,66 g, Eiweiß: 26,77 g, Gesamt Kochsalz: 5,87 g	kcal: 530, KJoule: 2231, Fett: 12,34 g, ges. Fettsäuren: 6,33 g, KH: 67,58 g, Zucker: 15,52 g, Eiweiß: 33,96 g, Gesamt Kochsalz: 2,70 g	kcal: 879, KJoule: 3671, Fett: 41,22 g, ges. Fettsäuren: 13,10 g, KH: 82,35 g, Zucker: 16,36 g, Eiweiß: 39,26 g, Gesamt Kochsalz: 5,98 g	kcal: 597, KJoule: 2499, Fett: 26,82 g, ges. Fettsäuren: 4,07 g, KH: 54,78 g, Zucker: 19,22 g, Eiweiß: 30,53 g, Gesamt Kochsalz: 2,07 g
Menü 2	Blumenkohl-Medaillon ^{a,1,g} Rahmchampignons ^g Kartoffelpüree ^{3,5,g,1} Gurkensalat ^{3,1} Schokopudding ^g	Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^g Kräuterquark ^g bunter Tomatensalat ^{3,1} Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce ^{1,g}	Nudelaufwurf mit Käse überbacken ^{a,1,c,g} Tomatensauce ⁴ Chinakohlsalat (Mandarien-OrangenDressing) ^{3,g} Himbeerquark ^g	Möhrensuppe mit Gemüse ^{2,3,8,i} Weizenbrötchen ^{a,1} Brombeerquark ^g	Quarkstrudel ^{1,a,1,c,g} Schokoladensauce ^g Obst / Banane
Nährwerte	kcal: 603, KJoule: 2531, Fett: 25,81 g, ges. Fettsäuren: 11,45 g, KH: 71,10 g, Zucker: 20,10 g, Eiweiß: 17,55 g, Gesamt Kochsalz: 3,38 g	kcal: 634, KJoule: 2662, Fett: 27,77 g, ges. Fettsäuren: 13,62 g, KH: 76,33 g, Zucker: 29,45 g, Eiweiß: 16,89 g, Gesamt Kochsalz: 4,47 g	kcal: 651, KJoule: 2732, Fett: 24,68 g, ges. Fettsäuren: 15,64 g, KH: 71,28 g, Zucker: 22,86 g, Eiweiß: 31,33 g, Gesamt Kochsalz: 2,79 g	kcal: 472, KJoule: 1988, Fett: 9,87 g, ges. Fettsäuren: 4,44 g, KH: 63,56 g, Zucker: 20,92 g, Eiweiß: 28,23 g, Gesamt Kochsalz: 3,24 g	kcal: 1086, KJoule: 4536, Fett: 53,25 g, ges. Fettsäuren: 25,55 g, KH: 128,08 g, Zucker: 54,11 g, Eiweiß: 22,00 g, Gesamt Kochsalz: 2,43 g
Menü 3	Blumenkohl-Medaillon ^a Rahmchampignons ^g Kartoffelpüree ^{3,5,g,1} Gurkensalat ^{3,1} Schokopudding ^g	Kartoffeltaschen mit Frischkäse ^g Kräuterquark ^g bunter Tomatensalat ^{3,1} Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce ^{1,g}	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren ^{a,3,g,i} Chinakohlsalat (Mandarien-OrangenDressing) ^{3,g} Vollkornreis Himbeerquark ^g	Möhrensuppe mit Gemüse ^{2,3,8,i} Vollkornbrötchen ^{a,1,a,2,a,3,a,4} Brombeerquark ^g	gedünstetes Welsfilet ^d Kräutersauce ^g Salzkartoffeln Erbsengemüse Obst / Banane
Nährwerte	kcal: 603, KJoule: 2531, Fett: 25,81 g, ges. Fettsäuren: 11,45 g, KH: 71,10 g, Zucker: 20,10 g, Eiweiß: 17,55 g, Gesamt Kochsalz: 3,38 g	kcal: 634, KJoule: 2662, Fett: 27,77 g, ges. Fettsäuren: 13,62 g, KH: 76,33 g, Zucker: 29,45 g, Eiweiß: 16,89 g, Gesamt Kochsalz: 4,47 g	kcal: 479, KJoule: 2016, Fett: 12,89 g, ges. Fettsäuren: 6,49 g, KH: 54,53 g, Zucker: 15,51 g, Eiweiß: 33,21 g, Gesamt Kochsalz: 2,70 g	kcal: 473, KJoule: 1988, Fett: 9,83 g, ges. Fettsäuren: 4,41 g, KH: 59,92 g, Zucker: 19,97 g, Eiweiß: 30,63 g, Gesamt Kochsalz: 3,30 g	kcal: 543, KJoule: 2282, Fett: 13,73 g, ges. Fettsäuren: 5,71 g, KH: 62,29 g, Zucker: 20,76 g, Eiweiß: 37,99 g, Gesamt Kochsalz: 2,27 g

Die Informationen zu den enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte unserer Infomappe.

"Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die

Verpflegung in Kitas“, dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben“ und wurden

von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert."

Nährwerten	Legende Allergene und Zusatzstoffe	Änderungen vorbehalten
Energie (Kilokalorien - kcal)	1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), l = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l	
Energie (Kilojoule - kJ)		
Gesättigte Fettsäuren		
Eiweiß (Protein)		
Fett		
Kohlenhydrate		