



MENÜ 1
ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Geflügelfleischkäse (I,J) mit Rührei (C) und Brezel (A1)	Paniertes Putenschnitzel (A1,J) mit Erbsen und Kartoffeln	Weißkohleintopf mit Rindfleischstreifen und kleines Brötchen	Rindergeschnetzeltes (A1,I) mit grünen Bohnen und Reis	Rotbarschfilet paniert (A1,C,D) mit Brokkoli und Kartoffeln
Sojageschnetzeltes (F,J) mit Paprika, Zwiebeln und Spinatreis	Makkaroni (A1) mit Tomaten-Basilikum-Sauce (I)	Mais-Lauch-Rösti (A1,C) an Paprikasauce (A1,I)	Rührei (C) mit Spinat dazu Kartoffeln und ein Gurkensalat	Ebly Hartweizen (A1) mit Karotten, Brokkoli und roten Paprika dazu fruchtige Tomatensauce (I)
Frisches Obst	Sahnepudding mit Mandeln (G,H2)	Obstsalat	Fruchtjoghurt (G)	Gebäck (A1)

*Änderung vorbehalten

Einrichtung:

BESTELLUNG:	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
MENÜ 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 1 ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Junior 2 vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Allergene	A1: Gluten Weizen, A2: Gluten Roggen, A3: Gluten Gerste, A4: Gluten Hafer, A5: Gluten Dinkel, A6: Gluten Kamut, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H1: Haselnuss, H2: Mandel, H3: Walnuss, H4: Pinienkerne, H5: Pistazien, H6: Cashewnüsse, H7: Macadamianüsse, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen, L: Lupinen, M: Weichtiere,				
Zusatzstoffe	01: mit Farbstoff, 02: mit Konservierungsstoff, 03: mit Antioxidationsmittel, 04: mit Geschmacksverstärker, 05: Geschwefelt, 06, Geschwärzt, 07: mit Phosphat, 09. Koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: mit Taurin, 15: mit Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren				



MENÜPLAN



KW 35/25

**KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH**

25.08. bis 28.08.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Tortellini gefüllt mit Ricottakäse in Blattspinat und Kräuter-Frischkäse- Sauce	Hähnchen Cordon Blue mit Rosmarinkartoffeln und Möhren-Lauch-Gemüse	Rote Bete-Puffer in Maispanade mit Drillinge und Kräuter-Quark	Lachsfilet -Burger mit Mais-Flade, Remoulade-Dip, Blattsalat und rote Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln
---	---	---	---

*Änderung vorbehalten



MENÜPLAN



KW 35/25

KostBAR im Kreishaus Brake

25.08. bis 28.08.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Tortellini Tricolore mit Rindfleischfüllung
mit Mozzarella in Tomaten-Käse-Sauce

Hähnchen Cordon Blue mit
Rosmarinkartoffeln und
Möhren-Lauch-Gemüse

Heinos Nudelaufbau mit
Schinkenwürfel und Paprika,
dazu ein frischem Eisbergsalat

Lachsfilet-Burger mit Mais-Flade,
Remoulade-Dip, Blattsalat und
rote Zwiebeln,
Dazu Bratkartoffeln

MENÜ 2
vegetarisch

Tortellini gefüllt mit Ricottakäse
in Blattspinat und Kräuter-Frischkäse-
Sauce

Quinoa-Erbesen-Frikadelle
mit Rosmarinkartoffeln und
Möhren-Lauch-Gemüse

Rote Bete-Puffer in Maispanade
mit Drillinge und Kräuter-Quark

Vegetarischer Nudel-Auflauf,
dazu ein Tomatensalat

*Änderung vorbehalten