



KW 37/25

08.09.2025 bis 14.09.2025

Am Helgoländer Damm

**MENÜ 1**  
ohne Schweinefleisch

**MENÜ 2**  
vegetarisch

**Dessert**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Frische Gulaschsuppe (A1,I,J) mit Kartoffelwürfeln und Paprika dazu ein kleines Brötchen (A1)	Geflügelgeschnetzeltes (A1,I,J) mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Nudeln (A1)	Königsberger Klopse (A1,I,J) in Kapern-Sahnesauce (A1,I,J) mit Kartoffeln	Hähnchen Cordon Bleu (A1,I,J) mit Tomatensauce und buntem Gemüse Salzkartoffeln	Paniertes Seelachsfilet (A1,C,D,G) Dill-Sahne-Sauce (A1,I,G) Reis
Naturreis mit Broccoli und Fruchtiger Tomatensauce (I)	Grießbrei (C,G) mit Pflaumen	Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A1,G,03) Rohkostsalat (03)	Vegetarisches Schnitzel (A1,A4,C,G) auf Zucchini-Tomatengemüse mit Nudeln (A1)	"Falafel" Kicherbsenküchle (A) Kräuterquark-Dip (G) Beilagensalat
Frisches Obst	Fruchtjoghurt (G)	Gebäck (A1,C,G)	Quarkspeise (G)	Obst

\*Änderung vorbehalten

Einrichtung:

BESTELLUNG:	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>MENÜ 1</b> ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>MENÜ 2</b> vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>Junior 1</b> ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>Junior 2</b> vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen

<b>Allergene</b>	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,				
<b>Zusatzstoffe</b>	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 37/25

KostBAR im Kreishaus Brake

08.09. bis 11.09.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

**MENÜ 1**

Fischfrikadelle mit  
Brokkoli-Kartoffelgratin-Auflauf

Grobe Bratwurst mit Erbsen  
und Pastinaken-Kartoffelpüree

Hühnerfrikassee mit Reis

Putenschnitzel mit fruchtiger  
Curry-Sauce, dazu Pommes

**MENÜ 2**  
vegetarisch

Vegane Frikadelle mit  
Brokkoli-Kartoffelgratin-Auflauf

Kichererbsen-Curry,  
dazu Baguette

Makkaroniauflauf mit Gemüse

Jackfrucht-Burger mit Blattsalat,  
Tomate und Cheddar Käse,  
dazu Pommes

\*Änderung vorbehalten



# MENÜPLAN



KW 37/25

KostBAR in der  
Kreisvolkshochschule  
Wesermarsch GmbH

08.09. bis 11.09.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

**MENÜ 1**

Fischfrikadelle mit Brokkoli-Kartoffelgratin-Auflauf	Kichererbsen-Curry, dazu Baquette	Hühnerfrikassee mit Reis	Putenschnitzel mit fruchtiger Curry-Sauce, dazu Pommes
---	--------------------------------------	--------------------------	---

\*Änderung vorbehalten