



KW 38/25

15.09.2025 bis 21.09.2025

Am Helgoländer Damm in Nordenham

MENÜ 1
ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tortellini (A1,I,C,G) mit Sahnesauce (A1,G)und Geflügelstreifen (I,J)	Geflügelfrikadelle (A1,C,I,J) mit Bratensauce, Erbsen und Kartoffelpüree (G)	Rindergeschnetzeltes (A1,I,J) mit Erbsen und Kartoffeln	Kartoffelsuppe (A1,I,J) mit Geflügelwurst-Einlage (I,J) und Baguette (A1)	Kibbelinge (A1,C,D) mit Kräuter-Remoulade (C,G) und Mix-Salat
Gemüseeeintopf mit Grießklößchen (A1,C,G)	Linsenbolognese mit roten Linsen und Paprika dazu Nudeln (A1,I,J)	Gemüsefrikadelle (A1,C,I,J) mit Currysauce (A1,G), buntem Gemüse und Reis	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Vanillesauce (G) 5 Stück für Erwachsene 3 Stück für Kinder	Rösti-Ecken (A1) mit Maisgemüse und Kräutersauce (G)
Schokopudding(G)mit Vanillesauce (G)	Quarkspeise (G)	Frisches Obst	Joghurt (G)	Obstsalat

*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 38/25

KostBAR im Kreishaus Brake

15.09. bis 18.09.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Hähnchenbrustroulade gefüllt mit
Blattspinat und Frischkäse,
dazu Reis

Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhack,
dazu Pomodoro Baquette

Schweineschnitzel mit Paprika-
Rahm-Soße, dazu Bratkartoffeln
und Pfannengemüse

Meisterfrikadelle mit Curry-Sauce,
dazu Kartoffelsalat

MENÜ 2
vegetarisch

Kohlroulade mit Gemüsefüllung,
dazu Salzkartoffeln

Pita mit Veganem Gyros,
dazu Colesalw und Curry-Reis

Gemüsestrudel mit Paprika-
Rahm-Soße, dazu Bratkartoffeln
und frischer Eisbergsalat

Pizza mit Brokkoli und Champignons

*Änderung vorbehalten



MENÜPLAN



KW 38/25

**KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH**

15.09. bis 18.09.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Hähnchenbrustroulade gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse, dazu Reis	Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhack, dazu Pomodoro Baquette	Schweineschnitzel mit Paprika-Rahm-Soße, dazu Bratkartoffeln und Pfannengemüse	Meisterfrikadelle mit Curry-Sauce, dazu Kartoffelsalat
--	---	--	--

*Änderung vorbehalten