



KW 39/25

22.09.2025 bis

28.09.2025

Am Helgoländer Damm in Nordenham

MENÜ 1
ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Grüne Bohnensuppe (I) mit Geflügel-Wiener (03,I,J) und ein kleines Brötchen	Geflügelfrikadelle (A1,C,J) an Paprikasauce (A1,G) mit Rosenkohl Salzkartoffeln	Hackfleischsauce vom Rind (A1,C,I) mit Spiralnudeln (A1)	Currywurst (03,I,J) mit Kartoffelspalten (A1) und Curry-Gewürz-Sauce (02,03)	Paniertes Rotbarschfilet (A1,C,D) auf Joghurt-Remoulade (C,G) mit Kartoffelpüree (A1,G) und Tomatensalat
Spinatknödel (A1,C,G) auf Kräutersauce (A1,G) mit Salzkartoffeln	Ragout vom Sommergemüse mit Kräuterkartoffeln Pikanter Dip (G,C)	Eieromelette mit Spinatfüllung (C,G,I) Tomatensauce und Kartoffelpüree (G)	Dicke Bohnen mit Sojahack an Kräutersauce (A1,G,I) dazu Salzkartoffeln	Mais-Lauch-Rösti mit Schnittlauchsauce A,A2,G) an Leipziger Allerlei dazu Reis
Quarkspeise (G)	Obst	Pudding (G)	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 39/25

KostBAR im Kreishaus Brake

22.09. bis 25.09.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Panierter Seelachs mit Senf-Dill-Sauce,
dazu Möhren und Reis

Schweinshaxe mit Aprikosensauce,
dazu Sauerkraut und Knödel

Weißwurst mit Senf, dazu
Krautsalat und Bratkartoffeln

Kasseler-Auflauf mit Kürbis
und Kartoffelwürfeln

MENÜ 2
vegetarisch

Wokpfanne mit Glasnudeln

Linsen-Eintopf mit Kartoffeln,
dazu Baquette

Zwei Gemüsefrikadellen mit
Kräuterquark, dazu Bratkartoffeln
und ein Feta-Salat

Pizza mit veganer Weißwurst,
rote Zwiebeln und Bergkäse

*Änderung vorbehalten



MENÜPLAN



KW 39/25

**KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH**

22.09. bis 25.09.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Panierter Seelachs mit Senf-Dill-Sauce,
dazu Möhren und Reis

Schweinshaxe mit Aprikosensauce,
dazu Sauerkraut und Knödel

Zwei Gemüsefrikadellen mit
Kräuterquark, dazu Bratkartoffeln
und ein Feta-Salat

Kasseler-Auflauf mit Kürbis
und Kartoffelwürfel

*Änderung vorbehalten