



KW 40/25

29.09.2025 bis

05.10.2025

Am Helgoländer Damm in Nordenham

MENÜ 1

ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2

vegetarisch

Dessert

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Geflügel-Bratwurst (03,J) mit Nudelsalat (A1,I,J)	Geflügel-Dönerteller (03,A1,I,J) mit Kartoffelspalten, Tzatziki (G) und Salatbeilage	Weißkohleintopf mit Rindfleisch Streifen (A1,I,J) dazu ein Brötchen	Rinder-Roulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Buntbarsch (A1,C,D) dazu Kartoffel-Gurkensalat und Kräuter-Dip (G)
Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (A1,I), dazu Vollkornbaguette (A1)	Vegetarisches Schnitzel (A1,C) mit Paprikasauce (A1,I) an Balkangemüse und Reis	Vegane Bratwurst (A1,F) an Zwiebel-Senf-Sauce (A1,G) mit Sommergemüse und Kartoffelpüree (G)	Hausgemachte Paprikaschote mit Getreide-Gemüse Füllung (A1,C,F,I) an Tomatensauce (I) und Reis	Chili sin Carne Eintopf aus roten Bohnen mit Sojahack Tomaten,Mais und Kartoffelwürfel (A,F,I) Fladenbrot (A1)
Frisches Obst	Vanillepudding mit Erdbeersauce (G)	Obstsalat	Fruchtjoghurt (G)	Apfelkompott (03)

*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 40/25

KostBAR im Kreishaus Brake

29.09. bis 02.10.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Tortellini mit Hähnchenbruststreifen
und Sahnesauce

Rinderstreifen mit Zwiebeln und
Champignons in Rahmsauce, dazu Reis

Hähnchen Cordon Bleu mit Käsesauce,
dazu Brokkoli und Salzkartoffeln

Gebratenes Schweinenackensteak
auf Champignons mit Kräuterbutter
und Ofenkroketten

MENÜ 2
vegetarisch

Gemüse-Köttbullar mit
Kräutersauce, dazu Rösti-Ecken

Lasagne mit Gemüse-Frischkäse Füllung,
dazu ein Tomatensalat

Gratinierter Blumenkohl mit
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Feta-Burger mit Burgersauce,
Blattsalat und eingelegter Paprika,
dazu Pommes

*Änderung vorbehalten



MENÜPLAN



KW 40/25

**KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH**

29.09. bis 02.10.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Tortellini mit Hähnchenbruststreifen und Sahne	Rinderstreifen mit Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce, dazu Reis	Hähnchen Cordon Bleu mit Käsesauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln	Feta-Burger mit Burgersauce, Blattsalat und eingelegter Paprika, dazu Pommes
--	---	--	--

*Änderung vorbehalten