

MENÜPLAN



KW 41/25

06.10.2025 bis

12.10.2025

MENÜ 1
ohne Schweinefleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Geflügel-Frikadelle (A1,I,J) an Bratensauce (I) mit Karotten und Kartoffeln	Griechisches Rinderhacksteak (J) mit Balkansauce (A1,I) dazu Reis	Hähnchen Cordon Bleu (A1,J) an Kräuter-Rahm-Sauce (A1,G) mit buntem Gemüse und Reis	Gyros-Eintopf mit Gemüse (A1,G,I) mit Baguette	Rotbarschfilet in Eihülle (A1,C,D) an Buttersauce (A1,G) mit Rosmarin-Kartoffeln dazu Gurkensalat
Gemüsepfanne mit Schupfnudeln (A1,C)	Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln Möhren und Sellerie dazu ein kleines Brötchen	Reibekuchen (A1, C) mit Apfelmus Reibekuchen: Kinder 4 Reibekuchen Erwachsene 6 Reibekuchen	Vegane Bolognese (I,J) mit Vollkornnudeln (A)	Vegetarische Tortellini (A1,C,G,I) an Brokkoli-Käse-Sauce (G)
Frisches Obst	Quarkspeise	Frisches Obst	Joghurt	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 41/25

KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

06.10. bis 09.10.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Schweineschnitzel mit Paprika und Zwiebeln überbacken, dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat	Tomatencremesuppe, dazu Baquette	Lasagne Bolognese, dazu ein gemischter Salat	Hähnchenschenkel mit Gemüsereis
---	-------------------------------------	---	---------------------------------

*Änderung vorbehalten



MENÜPLAN



KW 41/25

KostBAR im Kreishaus Brake

06.10. bis 09.10.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Schweineschnitzel mit Paprika und Zwiebeln überbacken
dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat

Erbseintopf mit Würstchen,
dazu Baguette

Lasagne Bolognese,
dazu ein gemischter Salat

Hähnchenschenkel mit Gemüsereis

MENÜ 2
vegetarisch

Maultaschen-Pfanne mit Gemüse

Tomatencremesuppe,
dazu Baquette

Veganes Schnitzel mit Pilzsoße,
dazu Bratkartoffeln und Maisgemüse

Blumenkohl-Käse-Medaillon,
dazu Mini Rösti Sticks

*Änderung vorbehalten