

MENÜPLAN



KW 44/25

27.10.2025 bis

02.11.2025

Am Helgoländer Damm in Nordenham

MENÜ 1
ohne Schweinefleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Geflügel-Gulasch (A1,I,J) mit grünen Bohnen und Reis	Gemüse-Eintopf (A1,I) mit Hähnchenstreifen ein kleines Brötchen (A1)	Sondermenü Grünkohl (A1,I,J) mit Kochwurst (A1,I,J) (v. Schwein) und Kasseler (J,15) (v. Schwein) und Kartoffeln	""Jägerschnitzel"" Jagdwurst paniert (A1,J) mit Nudeln (A1,C) und Tomatensauce (I)	5 Fischstäbchen (A1,C,D) an Kräutersauce (A1,G) Kartoffel-Karottenstampf (G) und Erbsen
Naturreis mit Brokkoli und fruchtiger Tomatensauce (A1,I)	Kartoffeln Senfsauce (A1,G,I,J) und gekochten Eiern © Kinder 2 Eier Erwachsene 3 Eier	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Vanillesauce (G) Kinder 5 Pfannkuchen Erwachsene 7 Pfannkuchen	Gemüse-Frikadelle (A1,C,I,J) mit Currysauce (A1,G), dazu buntes Gemüse und Reis	Rösti-Ecken (A1) mit Maisgemüse und Kräutersauce (G) Kinder 3 Rösti-Ecken Erwachsene 5 Rösti-Ecken
Frisches Obst	Buttermilch Dessert (G)	Obstsalat	Frucht Joghurt (G)	Sahne Pudding (G)

*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 44/25
 KostBAR im Kreishaus Brake 27.10. bis 30.10.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Seelachsfilet mit Kräuterauflage,
 dazu Brokkoli und Kartoffelpüree

Schweinelachs Cordon Bleu,
 dazu Backofen Kroketten und
 feines Gemüse

Kartoffel-Porree-Eintopf
 mit Rinderhackfleisch

Pizza mit Hähnchenstreifen, Mais
 und rote Zwiebeln

MENÜ 2
 vegetarisch

Gemüse-Knusper-Frikadelle,
 dazu Erbsen und Kartoffelpüree

Überbackener Gemüse-Kartoffelauflauf

Käse-Lauch-Suppe,
 dazu ein Rosmarin Focaccina

Erbeseneintopf mit Gemüse,
 dazu Baquette

*Änderung vorbehalten



MENÜPLAN



KW 44/25

KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

27.10. bis 30.10.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Gemüse-Knusper-Frikadelle, dazu Erbsen und Kartoffelpüree	Schweinelachs Cordon Bleu, dazu Backofen Kroketten und feines Gemüse	Kartoffel-Porree-Eintopf mit Rinderhackfleisch	Erbseneintopf mit Gemüse, dazu Baquette
--	--	---	--

*Änderung vorbehalten