



KW 47/25

17.11.2025 bis

23.11.2025

MENÜ 1
ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Kartoffel-Gemüse-Eintopf (I) mit einem Geflügelwürstchen extra	Geflügelfrikadelle (A1,I,J) an Bratensauce (I) mit Karotten und Kartoffeln	inzug Hähnchen Cordon Bleu (A1,J) an Kräuter-Rahm-Sauce (A1,G) mit buntem Gemüse und Reis	Fischstäbchen (A1,D) (7 St. für Erwachsene, 5 St. für Kinder) mit Buttersauce (A1,G,I) dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	Graupeneintopf (A1,I) mit Rindfleischstreifen und einem kleinen Brötchen
Kartoffelgratin (A1,G,C) mit Raspelkäse (G) und Kräutersauce (A1,G,I)	Gemüsefrikadelle (A1,I,J) an Bratensauce (I) mit Karotten und Kartoffeln	Österreichisch. Kaiserschmarrn (A1,G,C) mit Vanillesauce (G)	Vegane Fischstäbchen (A1,D) mit (7 St. für Erwachs., 5 St. für Kinder) Buttersauce (A1,G,I) dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	Bulgur-Gemüsepfanne (A1)
Frisches Obst	Buttermilchdessert (G)	Obstsalat	Schokoladenpudding (G)	Gebäck (A1)
Gurkensticks auch als Beilage geeignet	Kohlrabisticks auch als Beilage geeignet	Karottensticks mit Kräuterquark (I,G) auch als Beilage geeignet	Mix-Salat und Joghurtdressing (G) auch als Beilage geeignet	Tomatensalat auch als Beilage geeignet

*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
Dessert 1	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
Dessert 2	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 47/25

KostBAR im Kreishaus Brake

17.11. bis 20.11.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Spaghetti Carbonara mit Speckwürfel,
dazu Baguette

Hähnchenschnitzel mit Pilz-Rahm-Soße,
dazu Salzkartoffeln und Salat

Spinat-Lachs-Lasagne,
dazu ein Rosmarin Focaccina

Kohlpfanne mit Rinderhackfleisch,
dazu Salzkartoffeln

MENÜ 2
vegetarisch

Farfalle-Auflauf mit Tomaten
und Basilikumpesto

Gemüsefrikadelle mit Pilz-Rahm-Soße,
dazu Salzkartoffeln

Veganes Gyros mit Gemüse
in Rahmsoße, dazu Reis

Gefüllte Zucchini mit Gemüse,
und heller Soße, dazu Reis

*Änderung vorbehalten



MENÜPLAN



KW 47/25

KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

17.11. bis 20.11.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Farfalle-Auflauf mit Tomaten
und Basilikumpesto

Gemüsefrikadelle mit Pilz-Rahm-Soße,
dazu Salzkartoffeln

Spinat-Lachs-Lasagne,
dazu ein Rosmarin Focaccina

Kohlpfanne mit Rinderhackfleisch,
dazu Salzkartoffeln

*Änderung vorbehalten