



KW 48/25

24.11.2025 bis

30.11.2025

MENÜ 1

ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2

vegetarisch

Dessert
1

Dessert
2

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Hähnchenfrikassee (A1,I,G) mit Spargel, Erbsen und Reis	Putengeschnetzeltes (I,J,) mit grünen Bohnen und Spätzle (A1)	Steckrüben-Eintopf (I) mit Geflügelstreifen (A1,I,J) und einem kleinen Brötchen Brötchen (A1)	Sondermenü Grünkohl (A1,I,J) mit Kochwurst (A1,I,J) (Schwein) und Kasseler (J,15) (Schwein) und Kartoffeln	Lasagne Bolognese Art (A1,C,G)
Milchreis (G) mit Zimt und Zucker	Überbackene Käse-Kraut-Spätzle mit Röstzwiebeln (A1,G,C) Krautsalat	Kartoffel-Gemüse Eintopf (I) mit einem kleinen Brötchen (A1)	Gnocchi (A1,C,G) mit Tomatisierter Gemüsepfanne (I)	Vegetarische Lasagne (A1,C,G1)
Frisches Obst	Fruchtjoghurt (G)	Frisches Obst	Quarkspeise Vanille (G)	Obstsalat
Karottensticks auch als Beilage geeignet	Krautsalat auch als Beilage geeignet	Gurkensticks auch als Beilage geeignet	Kohlrabisticks auch als Beilage geeignet	Gurkensalat 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 48/25

KostBAR im Kreishaus Brake

24.11. bis 27.11.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Schweineschnitzel "Wiener Art",
dazu Pommes und Salat

Geflügel Frikadelle
mit Bratensauce, dazu Erbsen
und Kartoffelpüree

Zucchini-Fischpfanne mit Seelachs
und Kartoffelwürfel

Hähnchenschenkel, dazu Gemüse
Paella

MENÜ 2
vegetarisch

Medaillon aus Blumenkohl,
dazu Kartoffel-Spinat -Gratin

Veganes Schnitzel, dazu
Risottoreis und Möhren

Kürbiscremesuppe, dazu Baguette

Feta-Burger mit Brioche Bun,
Burgersauce, Blattsalat und
eingelegte Paprika, dazu Rösti-Ecken

*Änderung vorbehalten



MENÜPLAN



KW 48/25

**KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH**

24.11. bis 27.11.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Medaillon aus Blumenkohl, dazu Kartoffel-Spinat-Gratin	Geflügel Frikadelle mit Bratensauce, Erbsen und Kartoffelpüree	Zucchini-Fischpfanne mit Seelachs und Kartoffelwürfel	Hähnchenschenkel, dazu Gemüse- Paella
---	--	--	--

*Änderung vorbehalten