



KW 49/25

01.12.2025 bis

07.12.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MENÜ 1
ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert
1

Dessert
2

Erbseneintopf (I) mit einem Geflügelwürstchen (A1,I,J) - extra- dazu ein kleines Brötchen (A1)	Hähnchenschnitzel (A1,C,G) an Kräuter-Rahm.Sauce (G) mit Fingermöhrchen dazu Reis	Geflügelbratwurst (I,J) mit Gemüse in Rahm-Sauce dazu Bratkartoffeln	Rotbarschfilet in Eihülle (A1,C,D) an Buttersauce (A1,G) mit Rosmarinkartoffeln dazu Gurken-Dill-Salat	Geflügel-Hackfleischpfanne mit feinem Gemüse (I,J) und Kartoffelpüree (A1,G)
Kleine Maultaschen (A1,I,C) mit Gemüsefüllung in einer feinen Tomatensuppe (I)	Vegetarische Schnitzel (A1,C,G) an Kräuter-Rahm.Sauce (G) mit Fingermöhrchen dazu Reis	Reibekuchen (A1, C) (6 St. f. Erwachsene, 4 St.f. Kinder) dazu Apfelmus	Gemüse-Köttbular (A1,C) (9 bis 10 St.) an Buttersauce (A1,,G) mit Rosmarinkartoffeln dazu Gurken-Dill-Salat	Gemüsenuggets (A1,C,G) mit (9 St. f. Erwachsene, 6 St.f. Kinder) mit Kartoffel-Wedges an Curry-Sauce
Quarkspeise (G)	Quarkspeise	Frisches Obst	Fruchtjoghurt (G)	Gebäck (A1)
Rohkost auch als Beilage geeignet	Karottensticks auch als Beilage geeignet	Gurkensticks auch als Beilage geeignet	Obstsalat auch als Beilage geeignet	Kohlrabisticks 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 49/25

KostBAR im Kreishaus Brake

01.12. bis 04.12.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Nürnberger Rostbratwürste, dazu
Sauerkraut und Kartoffelpüree

Steckrübeneintopf mit Pinkel,
dazu Baguette

Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille
Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

Gyros Burger mit Mais-Flade,
Krautsalat und Tzatziki, dazu
Rösti-Ecken

MENÜ 2
vegetarisch

Nudelauflauf mit Blumenkohl und
Schmelzkäse

Steckrübeneintopf (vegetarisch),
dazu Baguette

rote Bete Gnocchi mit grünem
Spargel in Rahm-Soße

Sellerie-Schnitzel, dazu Kartoffelpüree
und Krautsalat **oder**
Lasagne mit Gemüse-Frischkäse
Füllung

*Änderung vorbehalten



MENÜPLAN



KW 49/25

**KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH**

01.12. bis 04.12.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Nürnberger Rostbratwürste, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree	Steckrübeneintopf mit Pinkel, dazu Baguette	rote Bete Gnocchi mit grünem Spargel in Rahm-Soße	Gyros Burger mit Mais-Flade, Krautsalat und Tzatziki, dazu Rösti-Ecken
--	--	--	--

*Änderung vorbehalten