



KW 45/25

03.11.2025 bis

09.11.2025

Am Helgoländer Damm in Nordenham

MENÜ 1
ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert

Montag	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Weißkohl-Hackpfanne (I,J) mit Kartoffelwürfeln	Hühnersuppe (I) mit Nudeln (A1,C) und ein kleines Brötchen (A1)	2 Fischfrikadellen (A1,I,J) an Rahmsauce (A1,G) mit Fingermöhrrchen und Kartoffelpüree (A1,G)	Wikingertopf (A1,G,J) mit Geflügelhack, Karotten und Erbsen dazu Salzkartoffeln	Rinderhacksteak (A1,I,J) an Thymiansauce
Veggie Bolognese mit Soja (A1,F,I,J) Nudeln	Mais-Lauch-Taler (A1,I) mit Tomatensauce (A1,I) und Salatbeilage Kinder 4 Taler Erwachsene 6 Taler	Pfannkuchen (A1,C,G) Gefüllt mit Heidelbeeren Kinder 4 Pfannkuchen Erwachsene 6 Pfannkuchen	Kartoffel-Gemüse Gratin (A1,C,G,I)	Omlette (A1,C) mit Champignon Füllung (A1,G,I) Kinder 3 Omelettes Erwachsene 4 Omelettes
Frisches Obst	Joghurt (G)	Frisches Obst	Quarkspeise Banane (G)	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 45/25

KostBAR im Kreishaus Brake

03.11. bis 06.11.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Sherry Hering auf Kartoffelbrot,
dazu Kartoffelsalat

Schweineschnitzel mit Rahmsauerkraut
und Kartoffelpüree

Käse-Lauch Suppe mit
Rinderhackfleisch, dazu Baquette

Currywurst, dazu Steakhouse-Pommes
und ein Gurkensalat

MENÜ 2
vegetarisch

Gemüsestrudel, dazu Nudeln
mit Tomatensoße

Lasagne mit Gemüse-Frischkäse Füllung,
dazu ein Rohkostsalat

Italienische Gemüsesuppe mit
Gemüse, Linsen und Nudelreis,
dazu Baquette

Vegetarische Burger mit Brioche Bun,
Burgersauce, Blattsalat und Tomate,
dazu Steakhouse-Pommes

*Änderung vorbehalten



MENÜPLAN



KW 45/25

**KostBAR in der
Kreiskolkshochschule
Wesermarsch GmbH**

03.11. bis 06.11.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ 1

Sherry Hering auf Kartoffelbrot,
dazu Kartoffelsalat

Schweineschnitzel mit Rahmsauerkraut
und Kartoffelpüree

Italienische Gemüsesuppe mit
Gemüse, Linsen und Nudelreis,
Dazu Baguette

Currywurst, dazu Steakhouse-Pommes
und ein Gurkensalat

*Änderung vorbehalten