



Gemeinsam in der Küche & am Tisch
am Helgoländer Damm
in Nordenham



MENÜPLAN

KW 50/25

08.12.2025 bis 14.12.2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MENÜ 1
ohne Schweinefleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert 1

Dessert 2

Cremige Tomatensuppe (I,G) mit Geflügelfleisch-Klößchen (I,J) dazu ein kleines Baguette-Brötchen (A1)	Rindergeschnetzeltes (J) mit Spätzle (A1) dazu Karottensalat	Bami Goreng Asiatische Nudelpfanne mit Hähnchen (A1,C,D,F)	2 Fischfrikadellen (A1,C,D) an Kräutersauce (G) mit Erbsen und Kartoffeln	Chicken-Nuggets (A1,C) (9 St. f. Erwachsene, 6 St. f. Kinder) dazu Kartoffel-Wedges (A1) und Ketchup
Cremige Tomatensuppe (I,G) dazu ein kleines Baguette-Brötchen (A1)	Mais-Lauch-Rösti (A1,I) auf Tomaten-Gurkensalat	Gemüse-Curry (A1,I,G) dazu Reis	Quarkkeulchen (A1,C,G) (5 St. f. Erwachsene, 3 St. f. Kinder) dazu Vanillesauce (G)	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (A1,C,G)
Frisches Obst	Quarkspeise	Joghurt (G)	Frisches Obst	Sahnepudding (G)
Gurken-Sticks auch als Beilage geeignet	Tomaten-Gurkensalat auch als Beilage geeignet	Kohlrabi-Sticks auch als Beilage geeignet	Karotten-Sticks auch als Beilage geeignet	Kraut-Kartottensalat (G) 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 50/25
KostBAR im Kreishaus Brake

08.12. bis 11.12.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
MENÜ 1	Kartoffel-Erbsen-Eintopf mit geschnittenen Würstchen	Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch	Brechbohneneintopf mit Kasseler, dazu Baguette	Schweinekrustenbraten mit Bratensoße, dazu Salzkartoffeln und Rosenkohl
MENÜ 2 vegetarisch	Vegane Nuggets mit Pommes Frites, dazu Krautsalat	Schupfnudel-Pfanne mit buntem Gemüse	Veganes Curry-Schnitzel, dazu Reis	Kohlroulade, dazu Salzkartoffeln und Rosenkohl

*Änderung vorbehalten