

MENÜPLAN



KW2/26

05.01.2026 bis 09.01.2026



Dessert 1

Dessert 2

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Geflügel-Gemüse-Pfanne (A1,I,J,G) an Curry-Rahm-Sauce (A1,G) mit Nudeln (A1)	Kartoffelsuppe (A1,I,J) mit Geflügel- Wiener (extra) (I,J) und einem kleinem Brötchen (A1)	Geflügel Frikadelle (A1,C,I,J) Rahm-Karotten (G) und Kartoffeln	Rührei (C) mit Spinat dazu Kartoffeln	Paniertes Rotbarschfilet (A1,C,D) auf Joghurt-Remoulade (C,G) mit Nudelsalat (A1,C,G)
Vegetarische Gemüse-Pfanne mit Tofu Würfel (I,J,F) und Curry-Rahm-Sauce (A1,G)	Linsen-Gemüse Eintopf (I,J) mit einem kleinem Brötchen (A1)	Bulgur-Gemüse-Burger (A1,C,I,J) Rahm-Karotten (G) und Kartoffeln	Ebly Hartweizen (A1) mit Tomaten-Feta Salat und Kräuter Quark (G)	Veganer Kokos-Milchreis mit Gerösteten Mandeln (H2)
Frisches Obst	Frucht Joghurt (G)	Frisches Obst	Quarkspeise (G)	Sahne-Pudding
Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost

*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 02/26
KostBAR im Kreishaus Brake

05.01. bis 08.01.2025

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
MENÜ 1	Paniertes Putenschnitzel, dazu Kartoffelpüree und eine Gemüsemischung	Überbackene Cannelloni gefüllt mit Hackfleischfüllung	Gratiniertes Hähnchenbrustfilet, dazu Zucchini-Gemüse und Bratkartoffeln	Pizza mit Knoblauchwurst, rote Zwiebeln und Schafkäse
MENÜ 2 vegetarisch	Chili sin Carne, dazu Baguette	Überbackene Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Blattspinat	Mini-Kartoffel-Taschen mit Frischkäse-Füllung, dazu Röstzwiebeln und fruchtigem Salat	Nudel-Auflauf mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten

*Änderung vorbehalten