

MENÜPLAN



KW 4526

26.01.2026 bis 01.02.2026

MENÜ 1
ohne Schweinefleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert 1

Dessert 2

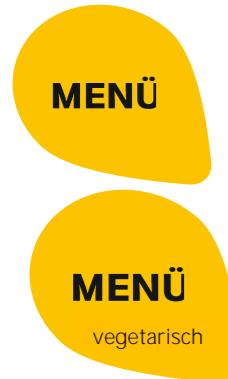
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Geflügel Frikadelle (A1,C,I,J) mit Bratensauce, Erbsen Reis	Grüne Bohneneintopf (A1,I) mit Rindfleisch und Kartoffeln dazu Vollkorn Baguette (A)	Hähnchenbrustfilet Gebraten (I) an Curry - Rahmsauce (A1,G) mit Lauch-Gemüse (I) und Kartoffeln	Vegane Bolognese (I,J) mit Vollkornnudeln (A)	Rotbarschfilet in Eihülle (A1,C,D) an Buttersauce (A1,G) mit Rosmarin-Kartoffeln
Gemüse Frikadelle (A1,C,I,J) mit Bratensauce, Erbsen und Nudeln (C,G)	Weiß-Bohnen-Eintopf (A1,I) Vollkorn Baguette (A)	Bulgur-Gemüse-Bratling (A1,A3,G,C) Paprika-Sauce (A1,I) und Buchweizen (A1)	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Vanillesauce (G) Eierpfannkuchen 4 Stück Junior Eierpfannkuchen 6 Stück Erwachsene	Vegetarische Tortelini (A1,C,G,I) an Brokkoli-Käse-Sauce (G)
Frisches Obst	Frucht Joghurt (G)	Frisches Obst	Buttermilch-Dessert (G)	Pudding (G)
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 05/26
KostBAR im Kreishaus Brake

26.01. bis 29.01.2025



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Paniertes Schollenfilet, dazu Kartoffel-Wedges und ein Gurkensalat (A1,C,D,G)	Hähnchenbrustfilet Cordon Bleu mit Käse-Sahne Soße, dazu Brechbohnen und Kartoffelpüree (A1,C,D,G)	Käse-Hack-Lauch Suppe mit Rinderhack, dazu Baguette (A1,G,I,J)	Teriyaki-Burger mit Hähnchenbrustfilet, SOJAsauce, Salatmix und Cheddar-Käse, dazu Pommes (A1,C,G,I,J)
2	Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Rahmgemüse (A1,C,G)	Nudelauflauf mit Grillgemüse und Schafskäse (A1,C,G,I,J)	Bauerneintopf mit Kartoffeln und frischem Gemüse, dazu Baguette (A1,G,I,J)	Feta-Burger mit griechischem Käse, Gemüse Mischung und rote Zwiebeln, dazu Pommes (A1,C,G,I,J)

*Änderung vorbehalten

Offnungszeiten

Montag bis einschl. Donnerstag:

8.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Freitag:

8.30 Uhr bis 12:00 Uhr

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärkern 5) geschwefelt 6) geschwärzt

7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 10) enthält eine Phenylalaninquelle

11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) konserviert mit Thiabendazol

* chininhaltig, ** koffeinhaltig, *** bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt, **** genetisch verändert

Allergene: Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon (a1 = Weizen [wie Dinkel, Khorasan-Weizen], a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer)*, b = Krebstiere*, c = Eier*,

d = Fisch*, e = Erdnuss*, f = Soja*, g = Milch*, Schalenfrüchte (h1 = Mandeln*, h2 = Haselnüsse*, h3 = Walnüsse*, h4 = Kaschunüsse*, h5 = Pecannüsse*, h6 =

Paranüsse*, h7 = Pistazien*, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse)*, i = Sellerie*, j = Senf*, k = Sesamsamen*, l = Schwefeldioxid/Sulfite,

m = Lupinen*, n = Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse



MENÜPLAN

KW 05/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

26.01. bis 29.01.2026



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
Paniertes Schollenfilet, dazu Kartoffel-Wedges und ein Gurkensalat (A1,C,D,G)	Nudelauflauf mit Grillgemüse und Schafskäse (A1,C,G,I,J)	Bauerneintopf mit Kartoffeln und frischem Gemüse, dazu Baguette (A1,G,I,J)	Teriyaki-Burger mit Hähnchenbrustfilet, SOJAsauce, Salatmix und Cheddar-Käse, dazu Pommes (A1,C,G,I,J)

*Änderung vorbehalten

Öffnungszeiten

Montag bis einschl. Donnerstag: 8.30 Uhr bis 14.00 Uhr
Freitag: 8.30 Uhr bis 12.00 Uhr

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärkern 5) geschwefelt 6) geschwärzt

7) gewachst 8) mit Phosphat 9) mit Süßungsmitteln 10) enthält eine Phenylalaninquelle

11) ab 100g Tafelsüße pro kg: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 12) konserviert mit Thiabendazol

* chininhaltig, ** koffeinhaltig, *** bestrahlt oder mit ionisierenden Strahlen behandelt, **** genetisch verändert

Allergene: Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon (a1 = Weizen [wie Dinkel, Khorasan-Weizen], a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer)*, b = Krebstiere*, c = Eier*, d = Fisch*, e = Erdnuss*, f = Soja*, g = Milch*, Schalenfrüchte (h1 = Mandeln*, h2 = Haselnüsse*, h3 = Walnüsse*, h4 = Kaschunüsse*, h5 = Pecannüsse*, h6 = Paranüsse*, h7 = Pistazien*, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse)*, i = Sellerie*, j = Senf*, k = Sesamsamen*, l = Schwefeldioxid/Sulfite, m = Lupinen*, n = Weichtiere*

* und daraus gewonnene Erzeugnisse

MENÜ