



KW 08/26

16.02.2026 bis 20.02.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

**MENÜ 1**  
ohne Schweine-  
fleisch

**MENÜ 2**  
vegetarisch

Dessert  
1

Dessert  
2

Geflügel Frikadelle (A1,I,J) an Bratensauce (I) mit Karotten und Kartoffeln	Steckrüben-Eintopf (I) mit Geflügel streifen (A1,I,J)	Hähnchen Cordon Bleu (A1,J) an Kräuter-Rahm-Sauce (A1,G) mit buntem Gemüse und Reis	Veganes Gyros (A1, F) an Krautsalat mit Tzaziki (G) und Reis	Currywurst (2,3) mit Curry-Gewürzsauce und Wedges (A1)
Gemüse Kottbullar an Kräutersauce mit Kartoffeln	Kartoffel-Gemüse-Eintopf (I)	Gnocchi (A1,C,I) mit Tomatiesierten Mais Paprika und Zucchiniwürfel	Vegetarisches Schnitzel (A1) mit fein-fruchtiger Tomatensauce und Nudeln	Röstiecken (A1) mit Maisgemüse und Kräutersauce (G)
Frisches Obst	Grießpudding (G)	Frisches Obst	Pudding (G)	Frucht Joghurt (G)
Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost

\*Änderung vorbehalten

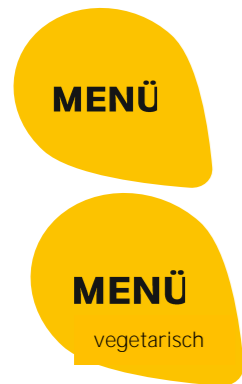
Einrichtung:

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	O1: mit Farbstoff, O2: mit Konservierungsstoff, O3: mit Antioxidationsmittel, O4: mit Geschmacksverstärker, O5: Geschwefelt, O6, Geschwärzt, O7: mit Phosphat, O9. 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 08/26  
KostBAR im Kreishaus Brake 16.02. bis 19.02.2025



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Lachsburger mit Schnittlauchcreme, Blattsalat und rote Zwiebeln, dazu Kartoffel-Wedges (A1,C,D,G,J)	Hähnchen-Geschnetzeltes in cremiger Sauce, dazu Salzkartoffeln und Krautsalat (A,C,G,I,J)	Hühnerfrikassee, dazu Reis (A,C,F,G,I)	Schnitzel mit Pilz-Sahne-Sauce, dazu Grillgemüse und Kroketten (A1,C,G,I,J)
2	Cannelloni Blattspinat mit Frischkäse-soße und Käse Überbacken (A1,C,G,I)	Käsespätzle mit gebackenen Zwiebelringen und Schnittlauch (A1,C,G)	Wintergemüse-Eintopf, mit Süßkartoffel, Möhren und Rosenkohl, dazu Baguette (A,F,I)	Veganes Schnitzel mit Pfeffer-Soße, dazu Apfel-Rotkohl und Kroketten (I,C,I)

\*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



# MENÜPLAN

KW 08/26  
KostBAR in der  
Kreisvolkshochschule  
Wesermarsch GmbH

16.02. bis 19.02.2025



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Lachsburger mit Schnittlauchcreme, Blattsalat und rote Zwiebeln, dazu Kartoffel-Wedges (A1,C,D,G,J)	Hähnchen-Geschnetzeltes in cremiger Sauce, dazu Salzkartoffeln und Krautsalat (A,C,G,I,J)	Wintergemüse-Eintopf, mit Süßkartoffel, Möhren und Rosenkohl, dazu Baguette (A,F,I)	Veganes Schnitzel mit Pfeffer-Soße, dazu Apfel-Rotkohl und Kroketten (I,C,I)
---	---	---	--

\*Änderung vorbehalten

Preis pro Tagesgericht € 7,90

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