



KW 9/26

23.02.2026 bis

27.02.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MENÜ 1

ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2

vegetarisch

Dessert
1

Dessert
2

Nudeln (A1) mit Rindfleisch Bolognese (I,J)	Hähnchenschnitzel (A1,C,G) an Kräuter-Rahm-Sauce (G) mit Fingermöhrrchen und Reis	Erbsen-Eintopf (I) mit Rindfleischstreifen dazu ein kleines Brötchen (A1)	Vegan Gefüllte Paprikaschote (A1) an Sauce mit Kartoffeln	Paniertes Seelachsfilet (A1,C,D,G) Remoulade (C,G) Kartoffelsalat (A1,C,G)
Gemüse- Frühlingsrolle (A1,C,I,F,G) dazu Süß-Saure-Sauce (F) und Salat asiatischer Art (F)	Linzen-Eintopf (I,J) mit mit einem kleinen Brötchen (A1)	Cremige Tomatensuppe (I,G) dazu ein kleines Baguettebrötchen	Gemüse-Curry (A1,I,G) mit Reis	Gemüsenuggets (A1,C,G) mit Kartoffel Wedges und Ketchup (02,03)
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 Konservierungsmittel, 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 09/26
KostBAR im Kreishaus Brake 23.02. bis 26.02.2025



MENÜ

MENÜ
vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Steinbeißerfilet mit Aioli, junge Möhren und Kartoffelpüree (C,D,F,G,I)	Hähnchenschnitzel mit Pilzrahm-Soße, dazu Pommes Frites (A1,C,I,J)	Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen, dazu ein Focaccia mit Rosmarin (A1,G,I)	Knusper Chicken-Burger mit Salsa-Sauce, Tomate und rote Zwiebeln, dazu Rösti-Ecken (A1,G)
2	Spinat-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten, dazu ein Paprika-Salat (F,G,I,J)	Bandnudel-Gemüsepfanne in einer Pilzsauce (A1,C,I)	Erbseintopf, dazu ein Focaccia mit Rosmarin (A1,I)	Vegane Nuggets, dazu Kartoffelgratin mit Gemüse (A1,C,G,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 09/26

KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

23.02. bis 26.02.2025



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Steinbeißerfilet mit Aioli, junge Möhren und Kartoffelpüree (C,D,F,G,I)	Hähnchenschnitzel mit Pilzrahm- Soße, dazu Pommes Frites (A1,C,I,J)	Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen, dazu ein Focaccia mit Rosmarin (A1,G,I)	Knusper Chicken-Burger mit Salsa- Sauce, Tomate und rote Zwiebeln, dazu Rösti-Ecken (A1,G)
---	--	---	--

*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