

MENÜPLAN



KW 6/26

02.02.2026 bis 08.02.2026

MENÜ 1
ohne Schweinefleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert 1

Dessert 2

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Geflügel Köttbullar (A1,I,J) an Preiselbeer-Rahmsauce (G,02) mit Kartoffelpüree (A1,G)	Gyros-Eintopf mit Gemüse (A1,G,I) und kleinem Brötchen (A1)	Geflügel Gulasch (A1,I,J) mit grünen Bohnen und Reis	Eier in Senfsauce: Kartoffeln Senfsauce (A1,G,I,J) und 2 Eier (C)	Sondermenü Grünkohl (A1,I,J) mit Kochwurst (A1,I,J) (Schwein) und Kasseler (J,15) (Schwein) Kartoffeln
Gemüse Köttbullar (A1,I,J) an Preiselbeer-Rahmsauce (G,02) mit Kartoffelpüree (A1,G)	Cremige Kartoffelsuppe (A1,I,G) mit einem kleinen Brötchen (A1)	Omlette (A1,C) mit Champignon Füllung (A1,G,I) und Joghurt-Dip (A1,C,G) Junior/ 3Stück Erwachsene / 5 Stück	Quarkkeulchen (A1,C,G) mit Kirschsauc (02) Junior/ 3Stück Erwachsene/ 5 Stück	Chili Sin Carne Roten Bohnen mit Sojahack Tomaten,Mais und (A,F,I) Kartoffelwürfel (A,F,I) Fladenbrot (A1)
Frisches Obst	Sahne Pudding (G)	Frisches Obst	Grießpudding (G)	Frisches Obst (A1,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 06/26
KostBAR im Kreishaus Brake

02.02. bis 05.02.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	
MENÜ	1	Fischfrikadelle mit Kartoffelsalat und Porreegemüse (A1,C,D,G)	Hähnchenschenkel, gewürzt mit Reis und Wok-Mix (C,G,I,J)	Kartoffeleintopf mit Mettbällchen und Gemüse, dazu ein Volkornbrötchen (A1,C,G,I,J)	Nürnberger Rostbratwurstl, dazu Bratkartoffeln und Kohlrabi-Rahm (A1,C,G,I,J)
MENÜ	2	Gemüsefrikadelle mit Reis und Farmersalat (A1,C,I,J)	Gesmüseauflauf mit Kartoffelscheiben (C,G,I,J)	Tomaten-Gemüse-Suppe mit Gemüse, Linsen und Nudelreis, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,I,J)	Vegane Bratwurst, dazu Bratkartoffeln, Erbsen und Möhren in Rahm (A1,C,D,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 06/26
KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

02.02. bis 05.02.2025



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
Gemüsefrikadelle mit Reis und Farmersalat (A1,C,I,J)	Hähnchenschenkel, gewürzt mit Reis und Wok-Mix (C,G,I,J)	Kartoffeleintopf mit Mettbällchen und Gemüse, dazu ein Volkornbrötchen (A1,C,G,I,J)	Nürnberger Rostbratwürstl, dazu Bratkartoffeln und Kohlrabi-Rahm (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) geschwärtz

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

