

# MENÜPLAN



KW 7/26

09.02.2026 bis 15.02.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

**MENÜ 1**  
ohne Schweine-  
fleisch

**MENÜ 2**  
vegetarisch

Dessert  
1

Dessert  
2

Geflügel Bratwurst (A1,F) an Nudelsalat (A1,C,G,I)	Erbsen-Eintopf (I) mit Geflügel Würstchen extra (A1,I,J) dazu ein kleines Brötchen (A1)	Rindergeschnetzeltes (J) mit Buntem Gemüse und Spätzle (A1,C)	Spinat Lasagne (A1,I,J) mit Reibekäse (G) und hausgemachter Tomatensauce (I)	Fischstäbchen (A1,D) mit Kräutersauce (A1,G,I) dazu Gemüse und Reis
Vegane Bratwurst (A1,F) an Zwiebel-Senf-Sauce (A1,G) mit Sommerngemüse und Kartoffelpüree (G)	Perl Couscous-Gemüse-Suppe (A1,I) dazu ein kleines Brötchen (A1)	Kartoffeltasche (A1,G,I) mit Kräuterquark (G)	Milchreis (A1,C,G) mit Zucker und Zimt	Kartoffel Gratin (A1,G,C) mit Raspelkäse (G) und Kräutersauce (A1,G,I)
Frisches Obst	Quarkspeise (G)	Frisches Obst	Frucht Joghurt (G)	Götterspeise mit Vanillesauce (G)
Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost

\*Änderung vorbehalten

Einrichtung:

--

BESTELLUNG:	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>MENÜ 1</b> ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>MENÜ 2</b> 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 07/26  
KostBAR im Kreishaus Brake

09.02. bis 12.02.2025



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

**MENÜ**

1

Thunfischfilet mit Kartoffelstampf und grünen Bohnen (A1,C,D,G)

Rindfleischfrikadelle mit Currysauce, dazu Kartoffelgratin mit Gemüse (A1, C,G,I,J)

Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Kasseler, dazu Vollkornbrot (A4,A1,C,G,I,J)

Hähnchen-Gyros-Teller mit Pita Tasche, dazu Krautslat, Tzatziki und Pommes (A1,C,G,I,J)

**MENÜ**

2

Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Füllung, dazu ein gemischter Salat (A1,C,G,I,J)

Käse-Tortellini-Paprika-Auflauf, dazu ein Mediterraner Salat (A1,C,G,I,J)

Kokos-Curry-Suppe mit vegetarischen Teigtaschen (A1, C,G,I,J)

Rote-Bete-Feta-Nudeln mit Walnuss (A1,C,G,I)

\*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 07/26  
KostBAR in der  
Kreisvolkshochschule  
Wesermarsch GmbH

09.02. bis 12.02.2025



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

MENÜ

Thunfischfilet mit Kartoffelstampf und grüne Bohnen (A1,C,D,G)	Käse-Tortellini-Paprika-Auflauf, dazu ein Mediterraner Salat (A1,C,G,I,J)	Kokos-Curry-Suppe mit vegetarische Teigtaschen (A1, C,G,I,J)	Hähnchen-Gyros-Teller mit Pita Tasche, dazu Krautslat, Tzatziki und Pommes (A1,C,G,I,J)
--	---	--	---

\*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