



KW 10/26

02.03.2026 bis 06.03.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MENÜ 1
ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert
1

Dessert
2

Königsberger Klöpse (A1,I,J) in Kapern-Sahne,Sauce (A1,I,J) mit Kartoffeln	Gyros-Eintopf mit Gemüse (A1,G,I) und einem kleinen Brötchen (A1)	Bami Goreng mit Hähnchenfleisch, Gemüse und Nudeln (A1,C,G,F)	Vegetarische Schnitzel (A1,C) an Geflügelsauce (I) mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Lasagne (A1,C,G,I) mit Rindfleisch und hausgemachter Tomatensauce
Paprikagulasch (I) mit Vollkornnudeln (A)	Weißkohl-Eintopf (I,J) mit einem kleinen Brötchen (A1)	Vegetarisches Gyros -Geschnetzeltes (A1,F) mit Tzaziki (G) und Djuvecreis	Vegetarische Tortelini (A1,C,G,I) an Brokkoli-Käse-Sauce (G)	Ebly Hartweizen (A1) mit Karotten, Broccoli und roter Paprika dazu fruchtige Tomatensauce (I)
Frisches Obst	Buttermilch Dessert (G)	Frisches Obst	Gebäck (A1)	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 10/26

KostBAR im Kreishaus Brake

02.03. bis 05.03.2025



MENÜ

1

Fischroulade mit Gemüsefüllung, (d,i)
dazu Ratatouille-Gemüse und Reis (a1)

Dienstag

Brokkoli-Hähnchen-Gratin (g,c)
mit Sauce Hollandaise (g,c)

Mittwoch

Curry-Gemüse-Suppe (g) mit
Hähnchen, dazu Baguette (a1)

Donnerstag

Rostbratwurst (09), dazu Kartoffel-Klöße
(03,04,l)
und Apfel-Rotkohl

MENÜ

2

Pasta mit Pesto-Sahnesauce (g,h4)
Tomate, Schafskäse (g) und Rucola

Blumenkohl-Käse-Medaillon (a1,g),
dazu Kartoffel-Gratin (g,c)

Kürbis-Zitronengras-Suppe (g),
dazu Baguette (a1)

Vegane Bratwurst (a1,c1), dazu
Kartoffelpüree (g)
und Sauerkraut

vegetarisch

*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