



KW 13/26

23.03.2026 bis 27.03.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MENÜ 1

ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2

vegetarisch

Dessert
1

Dessert
2

Hühnerfrikassee (A1,I,G) mit Spargel, Erbsen und Salzkartoffeln	Steckrüben-Eintopf (I) mit Geflügelstreifen (A1,I,J) und 1 kleines Brötchen (A1)	Wikingertopf (A1,G,J) mit Geflügelhack, Karotten und Erbsen dazu Salzkartoffeln	Gemüse Köttbullar (A1,I,J) an Rahmsauce (G) mit Preiselbeeren (02) und Kartoffelbrei (A1,G)	Griechisches Rinderhacksteak (J) mit Balkansauce (A1,I) dazu Reis
Vegetarische Gemüse-Pfanne mit Tofu Würfel (I,J,F) und Curry-Rahm-Sauce (A1,G)	Kürbis-Creme-Suppe (A1,I,J) mit einem kleinen Brötchen (A1)	Kichererbsenbällchen (A1) mit Kräuterquark (G) und Rosmarin- Kartoffeln	Milchreis (A1,G) mit Zucker und Zimt	Gebackene Champignons A1,C) an Knoblauch Creme mit Farmer Salat (03)
Frisches Obst	Sahne Pudding (G)	Frisches Obst	Buttermilch-Dessert (G)	Gebäck (A1)
Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost

*Änderung vorbehalten

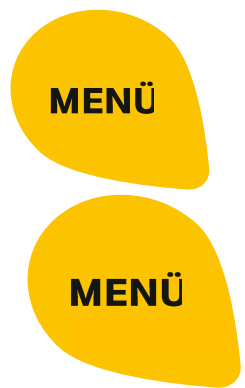
Einrichtung:

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 13/26
KostBAR im Kreishaus Brake 23.03. bis 26.03.2025



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Backfischfilet mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat (A1,D,I)	Hähnchen Cordon Bleu, dazu Drillinge mit Joghurt Dip und Kohlrabi (A1,C,I)	Tortellini-Topf in Pesto-Rahm-Soße mit Hackbällchen und Spinat (C)	Cevapcici aus Rindfleisch, dazu Reis, Krautsalat und Tzatziki (C,G)
2	Bandnudeln mit Ofengemüse und Kirschtomaten, dazu Kräutersauce (C,I)	Zucchini-Möhren-Puffer überbacken, dazu Reis (C,I)	Bunter Salatteller mit Wok-Gemüse, dazu ein Chili-Sweet Dressing (2)	Veganes Cevapcici, dazu Reis, Krautsalat und Tzatziki (3,C,G)

*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 13/26

KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

23.03. bis 26.03.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Backfischfilet mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat (A1,D,I)	Hähnchen Cordon Bleu, dazu Drillinge mit Joghurt Dip und Kohlrabi (A1,C,I)	Tortellini-Topf in Pesto-Rahm-Soße mit Hackbällchen und Spinat (C)	Cevapcici aus Rindfleisch, dazu Reis, Krautsalat und Tzatziki (C,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

MENÜ