



KW 14/26

30.03.2026 bis 05.04.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MENÜ 1
ohne Schweine-
fleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert
1

Dessert
2

Geflügel Bratwurst mit (7) Kartoffel- Mayonnaisesalat(A1,J,C) & Weizenbrötchen (A1)	Lauchsuppe mit Gemüse, (I) Rinderhack & Kartoffelwürfel (15) Weizenbrötchen (A1)	Seelachsfilet paniert (A1,C,D) Dillsauce (A1,G) Salzkartoffeln, Gurkensalat (02,03)	Paprika-Zucchini-Curry mit Kichererbsen und Reis, dazu Joghurtdip(G)	Feiertag
Kartoffel „Cordon Bleu“ (A1,G) gefüllt mit Frischkäse auf mediterranem Tomaten-ZucchiniGemüse(3)	„Veggie Goreng“ gebratene Bandnudeln (A1) mit asiatischem Gemüse (I) und geschnetzelm Soja- streifen	Cremiger Eintopf vom Blumenkohl mit Wurzelgemüse und Roggenbrötchen (A,A2)	Germknödel(G, A1,) mit Kirschfüllung, dazu Vanillesauce(G, A1,)	Feiertag
Frisches Obst	Frucht Joghurt (G)	Frisches Obst	Grießpudding (G)	
Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost	Angemachter Salat	

*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 14/26

KostBAR im Kreishaus Brake

30.03. bis 02.04.2025



MENÜ

1

MENÜ

2

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Seelachs Cordon Bleu, dazu Salzkartoffeln und Romanesco (A1,I)	Hähnchengeschnetzeltes in einer Sahnesoße mit Pilzen, dazu Reis (C,G)	Linseneintopf mit Speck, dazu Ciabatta-Brot (A1,I)	Bayerischer Leberkäse, dazu Kartoffelpüree und grüner Salat (G,J)
Penne mit Tomaten-Soße und Käse dazu ein kleines Brötchen (A1,C,I)	Reispfanne mit Gemüse und Hirtenkäse (A1,C)	Gemüse-Curry, dazu Reis (C,F,G)	Veggie-Burger mit Brioche Bun, Blattsalat, Avocado-Creme und rote Zwiebeln, dazu Pommes (A1,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 14/26

KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

30.03. bis 02.04.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Seelachs Cordon Bleu, dazu Salzkartoffeln und Romanesco (A1,I)	Reispfanne mit Gemüse und Hirtenkäse (A1,C)	Linseneintopf mit Speck, dazu Ciabatta-Brot (A1,I)	Bayrischer Leberkäse, dazu Kartoffelpüree und grüner Salat (G,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