



KW 15/26

06.04.2026 bis 12.04.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MENÜ 1
ohne Schweinefleisch

MENÜ 2
vegetarisch

Dessert 1

Dessert 2

Feiertag	Hähnchenbrust mit Rahmsauce (A1,J) Kohlrabi und Butterreis	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ in Rahmsauce (02,03)(A1) mit Spiralnudeln (A1)	"Minestrone" Italienischer Gemüseeintopf mit Nudeln (A1,C,I) Chiabattabrot (A1,C,K,F,G)	"Käse-Wurstsalat" Fleischwurst und Käsestreifen mit Paprika, Gurken und Zwieben (pikant mariniert (03,05,10,15) (G,J)) mit Baguette (03,11)(A1)
Feiertag	Gebackene Falaffelbällchen (A1,C,F,I,J) auf buntem Linsensalat (02,03)(I) mit Kräuterquark (G)	Gegrillte Tofuschnitte (F) mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffel-Lauchsalat (02,03)	gebackener Camembert (A1,C,G) mit Preiselbeerkompott (02,03,09) Zwiebelbaguette (03,11)(A1) und Paprikasalat (02,03)	Mini-Pellkartoffeln in einer hauchdünnen Schale mit Ragout vom Spargel in Sahnesauce (A1,G) und Gurkensalat (02,03)
Frisches Obst	Sahne Pudding (G)	Frisches Obst (G)	Buttermilch Dessert (G)	Rote Grütze (2,3)
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

O1: mit Farbstoff, O2: mit Konservierungsstoff, O3: mit Antioxidationsmittel, O4: mit Geschmacksverstärker, O5: Geschwefelt, O6, Geschwärzt, O7: mit Phosphat, O9. Koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält eine Phenylalaninquelle, 13: gewachst, 14: mit Taurin, 15: mit Nitritpökelsalz, 16: mit Säuerungsmittel, 17: mit Stabilisatoren

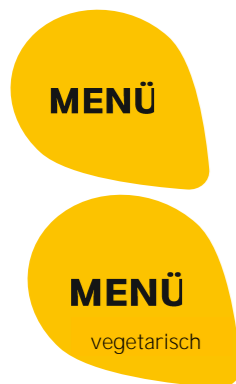


MENÜPLAN

KW 15/26

KostBAR im Kreishaus Brake

06.04. bis 09.04.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Feiertag	Hähnchenbrust mit Rahmsauce, dazu Reis und Marktgemüse (C,G)	Schollenfilet mit Honig-Senf-Sahnesauce dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree (A1,C,D,G)	Rinderburger mit Paprikasalat und Weichkäse, dazu Mini Rösti-Taler ((A1,G,I,J))
2	Feiertag	Gemüseauflauf mit Bandnudeln (A1,C,D)	Vegetarischer Bauern-Eintopf, dazu ein Ciabatta (A1,G)	Vegane Gyrospfanne mit Kartoffeln, Paprika und Pilzen, dazu Tatziki (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