



KW16/26

13.04.2026 bis

17.04.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Putengulasch (A1, I,J) mit Rotkohl und Kartoffeln	Weißkohl-Eintopf (I,J) mit Rindfleischstreifen und einem kleinem Brötchen (A1)	Geflügel Fleischkäse (I,J) mit buntem Gemüse und Bratensauce (I,G) Kartoffelbrei (A1,G)	Naturreis mit Broccoli und fruchtiger Tomatensauce (I)	Paniertes Seelachsfilet (A1,C,D,G) Remouladen- Sauce (C,G) Kartoffelsalat (A1,C,G)
Couscous Bratling mit Gemüse (C,A1) Kräuterrahmsauce (A1,G) Gemüseris (I)	Vollkornnudeln (A,C) mit Fenchel und Karotten dazu Hausgemachte Tomatensauce (A1,I)	Mais-Lauch-Rösti (A1,C) an Paprikasauce (A1,I) und Hartweizen -Grieß (A1)	Linsen-Eintopf (I,J) mit einem kleinem Brötchen (A1)	Grießbrei (C,G) mit Pflaumen
Frisches Obst	Frucht Joghurt (G)	Quarkspeise (G)	Buttermilch-Dessert (G)	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 16/26  
 KostBAR im Kreishaus Brake 13.04. bis 16.04.2026



**MENÜ**

**MENÜ**  
 vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Widlachsfilet auf Blattspinat mit Senfsoße, dazu Bratkartoffeln (D,I)	Geflügel-Medaillon aus Hähnchenfleisch, dazu Reis, Erbsen und Möhren (A1,G,I,J)	Hackfleisch-Gemüseauflauf mit Kartoffeln, dazu ein kleiner Salat (C,G,I)	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, dazu Baguette (A1,G)
2	Zwei Lauchtaschen mit Rahmsauce, dazu buntes Gemüse (A1,F,G)	Spätzle-Auflauf mit Pilzen und Käse (A1,C,G)	Bunter Salat mit Datteln, Linsen, Tomate, rote Zwiebeln und Feta (E,H)	Tomatencremesuppe, dazu Baguette (A1,C,F,G,I,J)

\*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