



KW 17/26

20.04.2026 bis

24.04.2026

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Geflügel Frikadelle (A1,C,I,J) mit Geflügel -Sauce, Erbsen und Reis	Grüner Bohneneintopf (A1,I) mit Rindfleisch und Kartoffeln dazu Vollkorn Baguette (A)	Hähnchenbrustfilet gebraten (I) an Curry - Rahmsauce (A1,G) mit Lauch-Gemüse (I) und Kartoffeln	Vegane Bolognese (I,J) mit Vollkornnudeln (A)	Rotbarschfilet in Eihülle (A1,C,D) an Buttersauce (A1,G) mit Rosmarin-Kartoffeln
Gemüse Frikadelle (A1,C,I,J) mit Bratensauce, Erbsen und Nudeln (C,G)	Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Vanillesauce (G) Eierpfannkuchen 4 Stück Junior Eierpfannkuchen 6 Stück Erwachsene	Bulgur-Gemüse-Bratling (A1,A3,G,C) Paprika-Sauce (A1,I) und Buchweizen (A1)	Weißer- Bohnen-Eintopf (A1,I) Vollkorn Baguette (A)	Vegetarische Tortelini (A1,C,G,I) an Brokkoli-Käse-Sauce (G)
Frisches Obst	Frucht Joghurt (G)	Obstsalat	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 17/26
KostBAR im Kreishaus Brake 20.04. bis 23.04.2026



MENÜ

MENÜ
vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Schinkenbraten mit Honig mariniert, dazu ein Bratkartoffelsalat mit Brechbohnen (A1,C,I,J)	Nudeln mit Rindergulasch-Sauce (A1,C)	Gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, Gurke und Hähnchengeschnetzeltes (A1,G,I,J)	Bratwurst-Burger mit Sauerkraut, dazu Kartoffelsalat (A1,C,F,G,J)
2	Gemüse Frikadelle überbacken, dazu Ofen-Kroketten (A1,C,F,I,J)	Curry-Reis-Pfanne mit Gemüse (A1)	Feta, Wassermelonen-Salat, dazu ein vegane Bratwurst (A1,C,F,J)	Veganes Schnitzel, dazu Salzkartoffeln und Bratgemüse (A1,F,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



MENÜPLAN

KW 17/26

KostBAR in der
Kreisvolkshochschule
Wesermarsch GmbH

20.04. bis 23.04.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Schinkenbraten mit Honig mariniert, dazu ein Bratkartoffelsalat und Brechbohnen (A1,C,I,J)	Nudeln mit Rindergulasch-Sauce (A1,C)	Gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, Gurke und Hähnchengeschnetzeltes (A1,G,I,J)	Bratwurst-Burger mit Sauerkraut, dazu Kartoffelsalat (A1,C,F,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