



**KW 20/26**

**11.05.2026 bis**

**15.05.2026**

**MONTAG**

**DIENSTAG**

**MITTWOCH**

**DONNERSTAG**

**FREITAG**

Hähnchennugget (A1,C,J) mit Kartoffelspalten (A1,) und Ketchup (02,03)	Hühnersuppe mit Gemüse und kleinen Nudeln (A1,I,J)	Fischstäbchen (A1,C,D) mit Kartoffelpüree (G) und Erbsen	Christi Himmelfahrt	Geschlossen
Bunte Nudeln (A1,C) mit Tomatensauce (A1,I) und Reibekäse (G)	Gemüsereis mit Erbsen, Mais und Karotten	Milchreis (A1,C,G) mit Apfelkompott (02,03)	Christi Himmelfahrt	Geschlossen
Frisches Obst	Schokoladenpudding (G)	Frisches Obst		Obstsalat
Rohkost	Angemachter Salat	Rohkost		Rohkost

\*Änderung vorbehalten

Einrichtung:

BESTELLUNG:	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>MENÜ 1</b> ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>MENÜ 2</b> vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>Junior 1</b> ohne Schwein	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>Junior 2</b> vegetarisch	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>Dessert 1</b>	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen	Portionen
<b>Dessert 2</b>	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

**MENÜ 1**  
ohne Schweinefleisch

**MENÜ 2**  
vegetarisch

Dessert 1

Dessert 2



# MENÜPLAN

KW 20/26  
 KostBAR im Kreishaus Brake 11.05. bis 14.05.2025



**MENÜ**

**MENÜ**  
 vegetarisch

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
1	Pfannengericht mit Reis, Gemüse, Meeresfrüchten, Hähnchenbrustfilet und Seelachs (B,D,G,N)	Hähnchenbrustfilet mit heller Soße, dazu Reis und Paprikagemüse (A1,G,I)	Eintopf von dreierlei Bohnen mit Baconwürfel, dazu Baguette (A1,I)	Feiertag
2	Kartoffel-Taschen mit einer Frischkäse-Kräuterfüllung, dazu ein Pilz-Spinat-Gratin (C,G)	Tomaten-Feta-Auflauf mit Frühlings-Zwiebeln, dazu Nudeln (G)	Kartoffelcremesuppe mit vegetarischen Würstchen, dazu Baguette (A1,G,I)	Feiertag

\*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 20/26  
 KostBAR in der  
 Kreisvolkshochschule  
 Wesermarsch GmbH

11.05. bis 14.05.2026



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

Pfannengericht mit Reis, Gemüse, Meeresfrüchten, Hähnchenbrustfilet und Seelachs (B,D,G,N)	Hähnchenbrustfilet mit heller Soße, dazu Reis und Paprikagemüse (A1,G,I)	Tagliatelle mit Garnelen in Sahne-Soße (C,D,G)	Feiertag <i>Freitag 15.05. geschlossen</i>
--	--	--	---

\*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